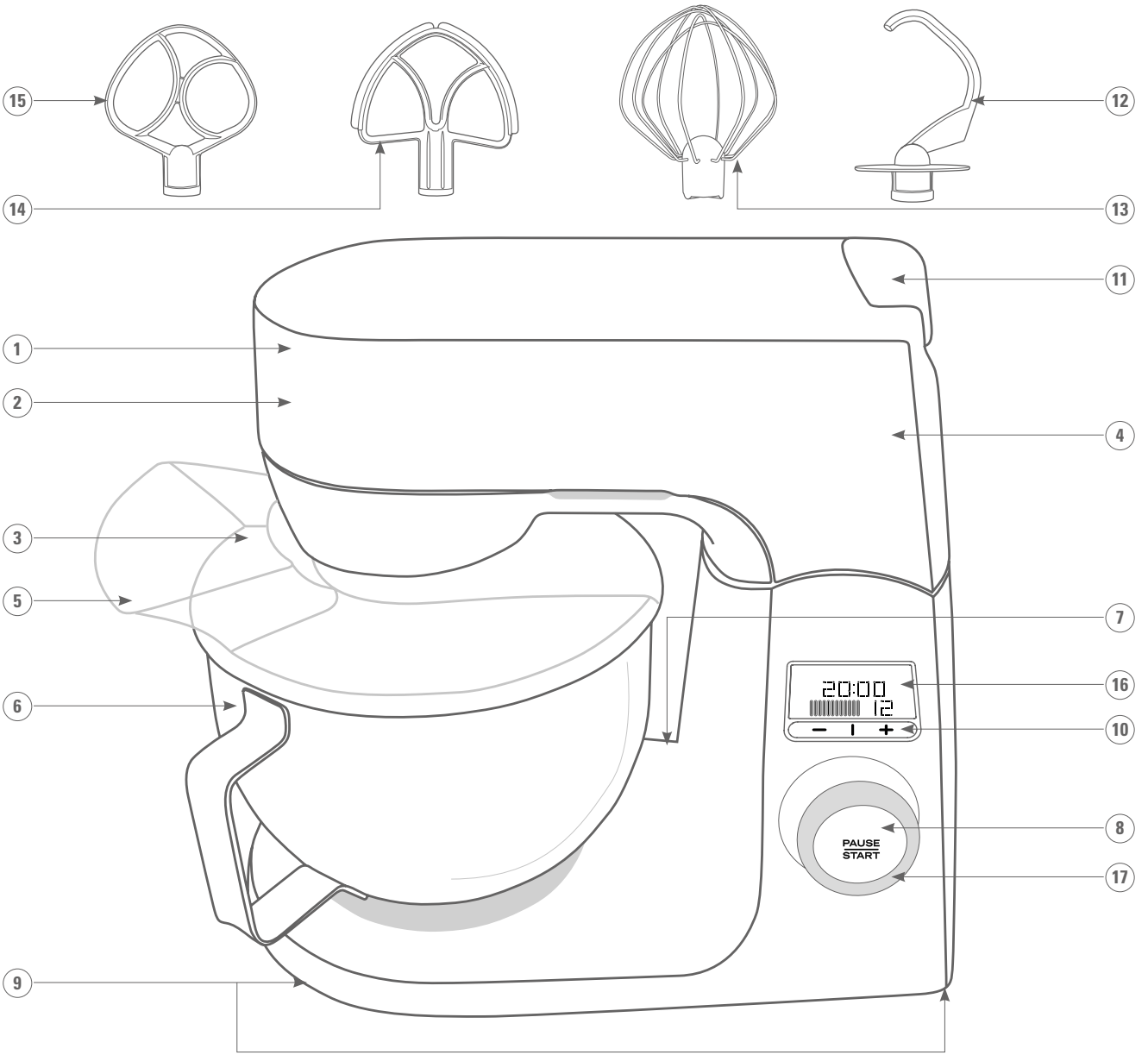
Mixer Three

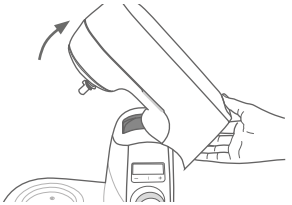
Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации

Stadler Form®

Mixer Three

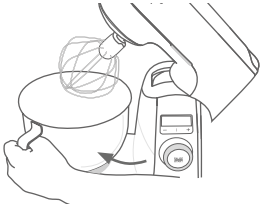


Mixer Three

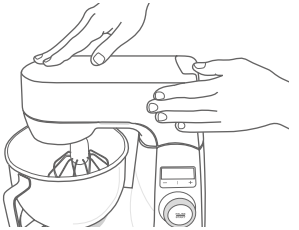


(1)

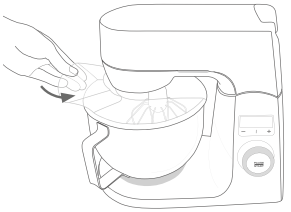
(2)



(3)

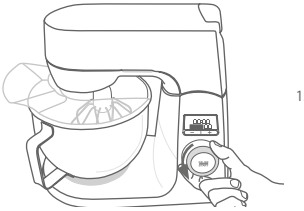


(4)

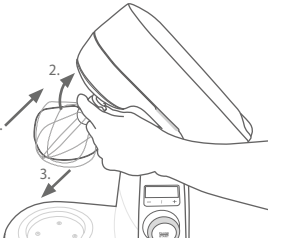


(5)

(6)

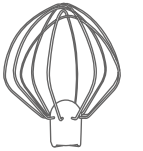


(7)



(8)

(9)



(10)

Deutsch

PLANETENRÜHRMASCHINE MIXER THREE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Rührmaschine Premium Class. Mit Hilfe dieser Rührmaschine mit dem Planeten-Mischsystem sind professionelle Ergebnisse der Produktbearbeitung garantiert. Mit der bequemen und leichten Bedienung dieses Gerätes werden Sie viel Spaß haben.
Für zusätzliche Informationen besuchen Sie unsere Website:
www.stadlerform.ch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor der Anwendung des Elektrogeräts aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.

- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung des Gerätes verursachen werden.
- Verwenden Sie die Rührmaschine nur für den vorgesehenen Zweck in strikter Übereinstimmung mit den Hinweisen dieser Betriebsanleitung. Unsachgemäße Verwendung und technisch vorgenommene Änderungen an der Rührmaschine könnten eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit des Benutzers bringen.
- Dieses Elektrogerät ist nicht für Kinder oder Menschen mit geistigen Behinderungen ohne ausreichende Kontrolle sowie für Personen, die keine ausreichende Fähigkeiten im Umgang mit elektrischen Geräten und die diese Betriebsanleitung nicht gelesen haben, geeignet.
- Lassen Sie keine Kinder unkontrolliert mit diesem Elektrogerät spielen oder es benutzen.
- Lassen Sie die Rührmaschine nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Vor der Inbetriebnahme der Rührmaschine vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der im Datenblatt des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Die Rührmaschine ist für den Anschluss einer externen Zeitschaltuhr oder anderen Fernbedienungsgeräten nicht vorgesehen.
- Bei Anschluss dieses Gerätes verwenden Sie bitte keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel. Verwenden Sie nur von einem Elektriker oder Servicetechniker geprüfte Verlängerungskabel.
- Beachten Sie bitte, dass das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängt und keinen Kontakt mit Oberflächen hat, die es beschädigen könnten, sowie das es nicht verknotet oder verdreht ist.
- Bevor sie den Netzstecker der Rührmaschine aus der Steckdose ziehen, überprüfen Sie bitte, ob die Rührmaschine ausgeschaltet ist. Zur Abschaltung der Rührmaschine nicht das Netzkabel ziehen!
- Positionieren Sie die Rührmaschine nur auf trockenen, ebenen Flächen in einem sicheren Abstand von dem Rand dieser Fläche.
- Positionieren und betreiben Sie die Rührmaschine nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder Wärmequellen, stellen Sie sie nicht auf andere Elektrogeräte.
- Die Rührmaschine darf nicht an Stellen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden. Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit Spritzwasser und betreiben Sie es nicht im Freien.
- Benutzen Sie die Rührmaschine nicht länger als 3 Minuten bei maximaler Leistung . Die in dieser Betriebsanleitung angegebenen Rezepte sind nicht für die maximale Belastung der Rührmaschine vorgesehen.
- Verschieben Sie die Rührmaschine nicht während ihrer Arbeit.
- Bevor die Einsteckteile oder Rührschüssel abgenommen oder aufgesetzt werden, schalten Sie die Rührmaschine bitte aus und vergewissern Sie sich, dass die Drehung der Einsteckteile vollständig gestoppt ist.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene Original-Zubehör der Rührmaschine.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von rotierenden Einsteckteilen mit Fingern, Haaren und Küchenzubehör. Bei dem Eindringen vom Fremdkörper in die Rührschüssel der Rührmaschine während diese arbeitet, schalten Sie sie sofort aus und entfernen Sie diese Fremdkörper.
- Vor der Einschaltung des Rührmaschine überprüfen Sie bitte, ob die Rührschüssel richtig installiert und an der Basis fixiert ist.
- Setzen Sie bitte niemals die Rührschüssel auf der Basis während der Arbeit der Rührmaschine ab.
- Vor der Kippung des Mischkopfs der Rührmaschine schalten Sie die Rührmaschine bitte aus und vergewissern Sie sich, dass die Drehung des Einsteckteils vollständig gestoppt ist.
- Nach dem Gebrauch und zum Reinigen der Rührmaschine trennen Sie die Rührmaschine von der Stromversorgung.
- Bei mechanischen und anderen Schäden am Gerät, Kabel oder Stecker die Rührmaschine nicht in Betrieb nehmen. Im Falle auftretender Störungen oder jeglicher Schäden wenden Sie sich bitte an das Service-Center.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie die Rührmaschine, Netzkabel oder Stecker nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Für den zusätzlichen Schutz ist es empfehlenswert, einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einen Ansprechstrom von 30 mA im Versorgungsstromkreis zu benutzen.
- Die Rührmaschine ist ein Haushaltsgerät und ist für den persönlichen Gebrauch unter den folgenden Bedingungen bestimmt: In Wohnungen und Gastronomie-Küchen (in Hotels, Apartments und Pensionen)
- Die Rührmaschine bitte in der Originalverpackung und in einen trockenen Raum außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Heben Sie diese Betriebsanleitung für weitere Auskünfte und bei der Übergabe der Rührmaschine einem anderen Inhaber auf, übergeben Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit dem Elektrogerät.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus den folgenden Hauptkomponenten:

1. **Leistung von 1000 W**
   Zuverlässiger High-Power-Motor ermöglicht die schnelle und effiziente Mischung der Zutaten unterschiedlicher Konsistenz.
2. **Gußmetalgehäuse und Getriebe aus gehärtetem Stahl.**
   Sie sorgen für die Zuverlässigkeit und langfristige Lebensdauer.

3. **Planeten-Mischsystem**
   Ein Einsteckteil der Rührmaschine (Rührquirl, Flachrührer, Rührbesen oder Knethacken) bewegt sich im inneren Bereich der Schüssel und dreht sich gleichzeitig um seine Achse, das eine perfekte Mischungsqualität und glatte, geschmeidige Konsistenz gewährleistet.
4. **Soft Start Funktion**
   Um Verspritzen des Inhaltes zu vermeiden, wird die Geschwindigkeitsstufe der Rührmaschine allmählich erhöht.
5. **Schutzdeckel mit Einfüllhilfe**
   Sie verhindert das Verspritzen und Herausspritzen von Zutaten aus der Schüssel und ermöglicht die Zutaten während der Bedienung der Rührmaschine zu zugeben.
6. **Die geräumige Stahl-Rührschüssel**
   4,7 l Stahlschüssel mit einem praktischen Tragegriff kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. **Kabelstaufach**
   Ein Kabelstaufach, in dem das Stromkabel aufbewahrt werden kann, sorgt für eine, von dem überflüssigen Kabel, freie Arbeitsoberfläche.
8. **Option des Drehknopfes „Pause"**
   Beim Drücken des Drehknopfes wird der Motor gestoppt; Diese Pause hat keinen Einfluss auf die Timer-Einstellungen und ist für die kontrollierte Mischung oder für die Hinzugabe zusätzlicher Zutaten bestimmt.
9. **Tragegriffe**
   Sie sorgen für den Tragekomfort und sind beidseitig am Gehäuse platziert.
10. **Tasten „+" und „-"**
    Für die Timer-Einstellung
11. **Verriegelungstaste zum Fixieren der Position des Mischkopfes mit dem automatischen Sicherheitssystem.**
    Der Mischkopf kann leicht nach oben gekippt werden und in offener Position für ein bequemes Aufsetzen oder Absetzen eines Einsteckteiles fixiert werden. Da die Rührmaschine mit einem integrierten Sicherheitssystem versehen wurde, schaltet sich die Rührmaschine nicht ein bis der Mischkopf in die untere Position abgesenkt wird. Wenn der Mischkopf nach oben gekippt wird, wird der Betrieb des Motors automatisch gestoppt und damit die absolute Betriebssicherheit der Maschine gewährleistet.
12. **Einsteckteile – Knethacken für den Teig**
    Einsteckteil Guss Stahl ist zum Kneten von festen Teig und dicker Mischungen geeignet.
13. **Einsteckteile – Rührbesen**
    Der Rührbesen ist aus Edelstahl zum Schlagen von flüssigen Mischungen, Sahne und Eier geeignet.
14. **Innovatives Einsteckteil – Scrapemaster™ Beater (Flachrührer)**
    Dieses einzigartige Einsteckteil vermeidet das Kleben der Zutaten am Rand der Schüssel, Ablagerungen der Zutaten auf dem Einsteckteil und passt perfekt zur Mischung einer kleinen Mengen an Zutaten.
15. **Einsteckteil – Rührquirl**
    Der Rührquirl aus Gussstahl ist für die leichten luftigen Mischungen, Püree sowie Feinbackmischungen bestimmt.
16. **LCD-Display mit der Anzeige der Geschwindigkeitsstufe und Timer.**
    Das Display zeigt die Geschwindigkeit und Zeit des Mischbetriebes sowie Countup- und Countdown-Timer.
17. **Drehknopf mit 12 Stellungen**
    Das elektronische Drehzahlregelungssystem optimiert die Motorleistung für verschiedene Auslastungen und ermöglicht die perfekte Drehzahl je nach Art und Menge der Zutaten auszuwählen.

BETRIEB

Vorbereitung zur Benutzung

Die Rührmaschine aus der Verpackung herausnehmen und alle Werbesticker und Etiketten entfernen. Das Verpackungsmaterial entfernen und außerhalb der Reichweite von Kindern ablegen.
Die Schüssel und die Einsteckteile mit warmen Wasser und einem milden Waschmittel spülen. Danach noch einmal mit klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen. Den Mischkopf der Rührmaschine und die Basis mit einem feuchten Tuch abwischen.

Montage

Vor der Montage stellen Sie bitte sicher, dass die Rührmaschine vom Stromnetz getrennt ist.
Die Rührmaschine auf einer trockenen, ebenen Flächen positionieren.

1. Die Verriegelungstaste zum Fixieren der Position des Mischkopfes drücken und den Mischkopf nach oben bis zur Fixierung in offener Position kippen (Abb.1).
2. Wählen Sie das gewünschte Einsteckteil:
   • Rührquirl ist zum Kneten von luftigen Konditoreiteig, zum Schlagen von Butter mit Zucker, für Zubereitung der Kartoffelpüree und cremigen Mischungen geeignet.
   • Scrapemaster™ Beater (Flachrührer) ist zum Mischen von kleinen Mengen von Zutaten, zum schnellen Schlagen von Butter mit Zucker oder Feinbackmischungen bestimmt.
   • Der Rührbesen ist zum Schlagen von flüssigen Mischungen, Sahne, Eier, leichten Cremes und Halbfertigprodukten geeignet.
   • Der Knethacken ist zum Rühren eines festen Teigs und dicken Mischungen bestimmt.
3. Setzen Sie das Einsteckteil auf dem Motorgetriebe so auf, dass der Stift des Einsteckteiles in die Nut eingeführt wird. Danach drücken Sie leicht auf das Einsteckteil und drehen Sie es im Uhrzeigesinn bis zur sicheren Fixierung (Abb. 2).

ACHTUNG

Nach der Fixierung des Einsteckteiles stellen Sie bitte fest, dass das Einsteckteil fest an seinem Platz fixiert ist.

4. Die Schüssel so das der Griff zu Ihnen zeigt auf die Basis aufsetzen. Danach die Schüssel am Griff festhalten und im Uhrzeigesinn bis ihre

Fixierung drehen (Abb. 3). Stellen Sie bitte fest, dass die Schüssel fest auf der Basis fixiert ist und sich nicht bewegt.
5. Die Verriegelungstaste zum Fixieren der Position des Mischkopfes drücken und den Mischkopf nach unten bis zum Fixierung in waagerechte (geschlossene) Position kippen (Abb.4).
6. Bei Bedarf den Schutzdeckel zur Vermeidung von Spritzern aufsetzen. (Abb. 5)

BENUTZUNG

1. Montieren Sie die Rührmaschine so, wie es im Abschnitt Montage beschrieben ist.
2. Schließen Sie die Rührmaschine an das Stromnetz mit einer Spannung 220-240 V an.
3. Beim Einschalten der Rührmaschine erklingt ein hörbares Signal und auf dem Display wird «00:00» angezeigt und blinkt drei mal. Das Display zeigt auch die Geschwindigkeit zum mischen «0». Wenn auf dem Display eine andere Geschwindigkeit zum Mischen angezeigt wird, drehen Sie bitte den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf «0», um die Geschwindigkeitseinstellungen zu ändern.
4. a. Bei dem Einsatz des Schutzdeckels zur Vermeidung von Spritzern geben Sie bitte die Zutaten durch die Einfüllhilfe in die Schüssel zu.
   b. Wenn Sie ohne Schutzdeckel der Schüssel arbeiten, drücken Sie die Verriegelungstaste und kippen Sie den Mischkopf nach oben bis zur Fixierung in offener Position. Danach geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Die Verriegelungstaste noch einmal drücken und den Mischkopf nach unten bis zur Fixierung in waagerechte (geschlossene) Position kippen (Abb.4).
5. Die Geschwindigkeit zum Mischen auswählen – dafür den Geschwindigkeitsdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen (Abb.6). Wenn die gewünschte Geschwindigkeit gewählt ist, drücken Sie auf den Geschwindigkeitsdrehknopf, um die Rührmaschine einzuschalten.
   Dabei wird auf dem Display die eingestellte Geschwindigkeit zum Mischen angezeigt. Um die Geschwindigkeit auszuwählen, lesen Sie bitte in den Empfehlungen zur Geschwindigkeitswahl, die in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, nach.
6. Nach Beendigung des Arbeitsgangs drehen Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Position «0» (Abb. 7). Trennen Sie danach die Rührmaschine von der Stromversorgung.
7. Setzen Sie den Schutzdeckel der Schüssel (wenn sie verwendet wurde) ab.
8. Drücken Sie die Verriegelungstaste zum Fixieren der Position des Mischkopfes und kippen Sie den Mischkopf bis zur Fixierung in offener Position nach oben.(Abb.1).
9. Entfernen Sie das Einsteckteil. Dafür drücken Sie bitte leicht auf das Einsteckteil, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie es aus dem Getriebe.

PAUSE – Modus

Der PAUSE – Modus kann jederzeit eingeschaltet werden. Der Motor wird im PAUSE -Modus gestoppt und der Timer stoppt die Zeitanzeige. Der PAUSE – Modus gibt die Möglichkeit das Rührergebnis einzuschätzen oder/und zusätzliche Zutaten zuzugeben sowie die Zutaten vom Rand der Schüssel mit einen Küchenschaber zu entfernen . Für die Einschaltung des PAUSE – Modus drücken Sie während des Betriebs der Rührmaschine auf den Geschwindigkeitsknopf.

Bei der Einschaltung des PAUSE-Modus wird auf dem Display die dem Betrieb entsprechende festgestellte Zeit angezeigt.

Im Pause-Modus können Sie die Timer-Einstellungen ändern (siehe die Abschnitte „Countup-Timer und Countdown-Timer).

Zum ausschalten des Pause-Modus drücken Sie noch einmal auf den Geschwindigkeitsdrehknopf. Die Rührmaschine wird gemäß der programmierten Einstellungen weiter arbeiten.

Countup-Timer

Countup-Timer ist für die Messung der Rührzeit und wenn in Rezepten keine genaue Zeit angegeben wurde, sehr praktisch. Sie können die gebrauchte Zeit für die gründliche Mischung der Zutaten verfolgen und bei dem nächsten Mal die gewünschte Zeit im Countdown-Timer angeben.

Der Countup-Timer beginnt die Zeit automatisch vorwärts zu zählen, sobald Sie die Rührmaschine eingeschaltet haben. Beim der einschalten der Rührmaschine wird auf dem Display die Rührzeit angegeben.

Der Countup-Timer zählt die Zeit vorwärts bis «20:00» Min. (Zwanzig Minuten, Null Sekunden). Die Rührmaschine schaltet sich automatisch 20 Minuten nach ihrem Inbetriebnahme aus. Es erklingt dabei ein hörbares doppeltes Signal und danach wird die Zeit auf dem Display 5 Sek. blinken. Anschließend wird die Zeit automatisch auf «00:00» zurückgesetzt. Der Geschwindigkeitswert, der für die automatische Ausschaltung der Rührmaschine festgestellt wurde, wird dabei auf dem Display blinken.

Im Pause-Modus wird die gesamte Rührzeit auf dem Display blinken, bis Sie die Arbeit wieder aufnehmen. Im Pause-Modus können Sie die Zeit des Countup-Timers auf 00:00 zurücksetzen, indem Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position «0» drehen oder die Tasten «+» und «–» drücken.

Countdown-Timer

Der Countdown-Timer ist für die Zubereitung der Gerichte nach Rezepten mit einer genauen Zeitangabe für das mischender Zutaten sehr praktisch. Die Betätigung der Tasten «+»/«–» ermöglicht die genaue Einstellung der Rührzeit. Bei jeder Betätigung dieser Tasten werden die Zeiteinstellungen Schrittweise um 30 Sekunden gesteigert oder verringert.

z.B., wenn im Rezept „ 2 Minuten schlagen" angegeben sind, können Sie den Countdown-Timer auf 2 Minuten einstellen. Dafür drücken Sie die Taste «+» bis auf dem Display «02:00» angezeigt wird (d.h. Sie müssen die Taste «+» vier Mal drücken).

Wenn Sie die Zeit des Countdown-Timers nach dem Beginn des Mischens ändern wollen, drücken Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf, um den Pause-Modus zu aktivieren und danach stellen Sie die Zeit mit der Tasten «+»/«–» ein.

Z.B. ist der Countdown-Timer auf 3 Minuten eingestellt. Nach dem Beginn der Mischung wollten Sie nach 1 Minute 25 Sekunden die Rührzeit ändern. Drücken Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf und aktivieren Sie den Pause-Modus. Es wird dabei die verbleibende Rührzeit 1:35 auf dem Display angezeigt. Wenn die Taste «+» drücken, wird die verbleibende Rührzeit «2:00» sein (die Werte werden in einen ganzzahligen schrittweisen Wert von 30 Sekunden gerundet). Im Pause-Modus können Sie die Zeit des Countdown-Timers auf 00:00 zurücksetzen, indem Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position «0» drehen oder die Tasten «+» und «–» drücken.
Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Rührmaschine automatisch aus. Es erklingt dabei ein hörbares doppeltes Signal und danach wird die Zeit auf dem Display 5 Sek. blinken. Es wird auf dem Display die Zeit «00:00» und die Geschwindigkeit, die vor der automatischen Ausschaltung der Rührmaschine eingestellt war, angezeigt.
Wenn Sie die Mischung mit der vorherigen Einstellungen der Geschwindigkeit fortsetzen möchten, drücken Sie auf den Geschwindigkeitsdrehknopf. Wenn Sie die Mischung mit anderer Geschwindigkeit fortsetzen möchten, stellen Sie die Zeit auf 00:00. Dafür drehen Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position «0» und geben Sie die neue Einstellungen vor, in dem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum gewünschten Wert drehen und anschließend drücken.

Die zusätzliche Funktion des Timers
Sie könne den Timer der Rührmaschine wie einen Küchentimer oder Stoppuhr verwenden.

Verwendung des Timers als Küchentimer
Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsdrehknopf auf «0» eingestellt ist (d.h. die Geschwindigkeit wurde nicht ausgewählt). Durch Drücken der Tasten «+»/«-», stellen Sie die gewünschte Zeit ein und danach drücken Sie auf den Drehknopf.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Timer automatisch aus und es wird dabei ein doppeltes Signale erklingen. Die Ziffernwerte werden auf dem Display solange blinken, bis der Timer mit einen Druck auf den Geschwindigkeitsdrehknopf deaktiviert wird.

Verwendung des Timers als Stoppuhr
Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsdrehknopf auf «0» eingestellt ist (d.h. die Geschwindigkeit wurde nicht ausgewählt). Schalten Sie die Stoppuhr ein – dafür drücken Sie auf den Geschwindigkeitsdrehknopf. Das Display zeigt Countup-Timer. Die Stoppuhr zähl die Zeit bis «90:00» (Neunzig Minuten, Null Sekunden). Nach Ablauf der maximalen Zeit schaltet sich der Timer automatisch aus und es wird dabei ein doppeltes Signal erklingen. Die Ziffernwerte werden auf dem Display solange blinken, bis der Timer mit dem Druck auf den Geschwindigkeitsdrehknopf deaktiviert wird. Um die Werte des Timers auf null stellen, drücken Sie die Tasten «+» und «–» gleichzeitig.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSSYSTEM

Abschaltung bei Übertemperatur
Die Rührmaschine ist mit einer Sicherheitseinrichtung (Abschaltautomatik) versehen, die für den Schutz vor Überhitze des Motors, der durch übermäßigen Belastungen entsteht, sorgt. Bei einer Überhitze wird die Sicherheitseinrichtung automatisch aktiviert und schaltet die Rührmaschine aus. Es erklingt dabei ein doppeltes Signal und das Display wird ständig blinken. In diesem Fall müssen Sie die Rührmaschine ausschalten, vom Netz trennen und eine halbe Stunden warten, damit sich die Rührmaschine abkühlt. Für das Neustarten des Systems muss der Mischkopf der Rührmaschine nach oben und nach unten gekippt werden und danach kann die Rührmaschine weiter benutzt werden.

Abschaltung bei der Motorüberlastung
Die Rührmaschine ist mit einer Stromschutzeinrichtung versehen und schaltet sich automatisch bei einem Motorstop- und Überlastung aus. Diese Abschaltung ist grundsätzlich das Ergebnis der gleichzeitigen Verarbeitung von großen Mengen von Lebensmitteln. Bei der Überlastung der Rührmaschine wird die Sicherheitseinrichtung automatisch aktiviert und die Rührmaschine schaltet sich aus. Es erklingt dabei ein doppeltes Signal und das Display wird ständig blinken. In diesem Fall muss die Rührmaschine ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Danach muss ein Teil der Rührmasse aus der Schüssel entfernt werden und die Rührmaschine kann wieder genutzt werden.

Ausschaltung der Rührmaschine bei falscher Position des Mischkopfes
Die Rührmaschine schaltet sich nicht ein, wenn der Mischkopf nicht nach unten gekippt wurde. Wenn der Mischkopf während des Betriebs der Rührmaschine die falsche Position meldet, schaltet sich der Motor automatisch ab. Das garantiert die absolute Sicherheit des Betriebs. Für Fortsetzung der Mischung kippen Sie den Mischkopf der Rührmaschine nach unten und fixieren Sie ihn und danach drücken Sie auf den Geschwindigkeitsdrehknopf.

Standby-Modus
Wenn die Rührmaschine nach dem Anschluss an das Stromnetz mehr als 20 Minuten nicht genutzt wird, wird einen Energiesparmodus „Standby-Modus" aktiviert und das Display schaltet sich aus. Für die Deaktivierung des Standby-Modus drehen Sie den Geschwindigkeitsdrehknopf oder drücken Sie eine beliebige Taste.

Empfehlungen für die Wahl der Geschwindigkeit

HINWEIS
Bitte beachten Sie, dass sich die in der Tabelle angegebenen Empfehlungen von den in den Rezepten angegebenen Daten gering unterscheiden können. Darüber hinaus hängt die Geschwindigkeit von der Menge und Qualität der Lebensmittel ab.

Drehzahlbereich	Stufe
Niedrige 1-4	Rühren und Mischen - das anfängliche Mischen der Zutaten; - sanftes Rühren; - die Anfangsphase der Teigknetung (für Brot, Brötchen, etc.)
Mittlere 5-7	Luftige leichte Mischungen - Butter und Zucker anschlagen, Zubereitung von Süßwarenmischungen; - Ausführen des festen Teigs
Hohe 8-10	Anschlagen - Verwendung des Rührquirles für lockere Mischungen, fester Schaum; - Verwendung des Paddels für Ausrühren der dicken Mischungen, Glasuren und etc.
Sehr hohe 11-12	EINSCHLAGEN VON LUFT UND ANSCHLAGEN - Verwendung des Rührquirles für Schlageier/ Schlagsahne

HINWEISE

• Für die meisten Rezepte fangen Sie besser an, von der niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu mixen und erhöhen Sie die Geschwindigkeit Stufe um Stufe.

• In keinem Rezept wird empfohlen, die Zutaten nur mit einer Geschwindigkeit zu mixen. Beim Mixen muss die Geschwindigkeitsstufe je nach der Konsistenz der Mischung laut der im Rezept angegebenen Empfehlungen geändert werden.

• Beim Mixen von großen Mengen der Zutaten könnte die Geschwindigkeitsstufe erhöht oder die Rührzeit laut der in einem Rezept angegebenen Empfehlungen verlängert werden.

• Wenn Sie trockene Zutaten (z.B. Mehl) zu flüssigen Mischungen zumischen, muss die Geschwindigkeitsstufe zum Mixen der Zutaten auf die niedrigste Stufe eingestellt werden, um Mehl nicht zu verstreuen. Nur nach der Zumischen und primärem Mischen aller Zutaten kann die Geschwindigkeitsstufe bei der Teigrührung erhöht werden.

Tipps zur Temperatureinstellung der Backröhre.

Die unten angegebenen Temperatureinstellungen der Backröhre werden als grundsätzliche Werte verwendet. Diese Einstellungen können je nach Art des Herdes unterschiedlich sein.

HINWEIS

Bei Verwendung eines Konvektionsofens stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Temperatur auf 20 °C niedriger, als im Rezept angegeben wurde, eingestellt haben.

Die Beschreibung der Temperatureinstellungen der Backröhre (Temperaturregler)	Temperatur °C	Die Lage des Temperaturreglers für die Backröhre des Herdes
Sehr niedrige Temperatur	120	½
Niedrige Temperatur	140-150	1-2
Mäßig niedrige Temperatur	160	3
Mäßige Temperatur	180	4
Mäßig hohe Temperatur	200	6
Hohe Temperatur	220	8
Sehr hohe Temperatur (die höchste Temperatur)	240	9

ZUTATEN

Tipps zum Austausch von Zutaten

- Die ungesalzte Butter passt am besten für die Zubereitung von Feingebäck. Diese Butter kann mit der salzigen Butter oder Margarine ersetzt werden. Wenn Margarine verwendet wird, kann die Struktur der Krume von Backwaren gering geändert werden.
- Die Backmischung kann mit Weizenmehl mit Backpulver ersetzt werden (1 Messbecher Backmischung ist gleich 1 Messbecher Mehl + 2 TL Backpulver).
- 1 Messbecher Weizenmehl + 1 TL Backpulver = ½ Messbecher Weizenmehl + ½ Messbecher Backmischung.
- Ersetzen Sie besser das Weizenmehl mit dem glutenfreien Mehl für Rezepte mit kleinen Mengen Mehls, sonst wird der Unterschied der Ergebnisse des Backens erheblich sein.
- Das Backpulver kann Weizenstärke enthalten. Wenn Sie allergisch auf Weizen sind, können Sie 1 TL Soda + 2 TL Weinstein als Lockerungsmittel nehmen.
- Zuckercremes (zum Beispiel, Puderzucker für Zuckercreme können Stärke enthalten). Bei Unverträglichkeit gegenüber Gluten nehmen Sie einen natürlichen Puderzucker.
- Rosinen können durch die gleiche Menge von verschiedenen getrockneten fein geschnittenen Früchten ersetzt werden.
- 1 Messbecher Buttermilch kann durch 1 Messbecher frische Milch + 2 EL Essig oder Zitronensaft ersetzt werden.
- Milch oder Fruchtsaft kann durch Soja Milch ersetzt werden.
- 7 g Trockenhefe (1 Päckchen) entsprechen 15 g frischer gepresster Hefe.

Zutaten abmessen

Ein sorgfältiges und genaues Abmessen der Zutaten ist für die Erhaltung eines guten Ergebnisses bei Zubereitung und besonders beim Backen sehr wichtig.

Bei der Messung von Zutaten mit Messbecher und Löffeln muss die Oberfläche der im Messbecher befindenden Zutaten auf Augenhöhe sein.

In den angegebenen Rezepten wird das folgende Messsystem verwendet:

- 1 EL entspricht 20 ml.
- 1 TL entspricht 5 ml.
- 1 Messbecher Flüssigkeit entspricht 250 ml.
- 1 Ei entspricht 59 g (falls im Rezept nicht anders angegeben)

Bei Abmessen der Flüssigkeiten nehmen Sie einen Messbecher oder Löffel (für kleine Mengen). Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene waagerechte Fläche.
Bei Abmessen von trockenen und rieselfähigen Zutaten müssen die Zutaten im Messbecher nicht gedrückt oder gestampft werden. Bei Abmessen von trockenen Zutaten schütteln Sie den Messbecher leicht und schlichten Sie die Oberfläche von Zutaten mit dem Pfannenwender oder Messer aus.

HINWEIS
Vor dem Abmessen von rieselfähigen Zutaten bröckeln Sie die Klumpen auf oder drücken Sie sie durch das Sieb durch.

HINWEIS
Es wird für eine genaue Abmessung der Zutaten die Küchenwaage empfohlen, denn sie bietet eine hohe Messgenauigkeit. Vergessen Sie bei der Nutzung der Küchenwaage nicht, das Gewicht der Behälter oder Verpackung von Produkten zu berücksichtigen.

ALLGEMEINE TIPPS
- Vor der Zubereitung lesen Sie das ganze Rezept.
- Überprüfen Sie, ob alle im Rezept angegebenen Zutaten sowie Geräte vor Beginn der Zubereitung vorhanden sind.
- Die im Kühlschrank aufbewahrten Lebensmittel (wie Butter, Käse, Eier und etc.) müssen Sie vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass Sie vor der Zubereitung bis auf Raumtemperatur erwärmt werden (falls im Rezept nicht anders angegeben). Wenn Sie es vergessen oder nicht geschafft haben, die Butter vorher aus dem Kühlschrank zu nehmen, dann reiben Sie sie vor dem Mischen auf einer groben Reibe.
- Vor der Einschaltung der Backröhre stellen Sie die Gitter für das Backblech auf die gewünschte Höhe, so dass Sie beim Backen nicht noch einmal die Backröhre öffnen müssen. Öffnen Sie die Backröhre während des Backens nur bei Bedarf und schließen Sie die Tür so schnell wie möglich wieder, da sonst eine Senkung der Temperatur die Qualität der Backwaren verschlechtert.
- Vor der Zumischung der Eier zu anderen Zutaten, brechen Sie diese einzeln in eine separate Schüssel, um die Eifrische zu prüfen und auch damit keine Eierschalen nicht in den Teig fallen.
- Alle in dieser Betriebsanleitung angegebenen Rezepte wurde sorgfältig entwickelt und getestet. Da sich die Qualität der gleichen Lebensmittel unterscheidet, könnte sich die Zubereitungszeit geändert haben. Prüfen Sie immer ob das Gebäck fertig ist, bevor Sie es aus der Backröhre nehmen.
- Beim Mischen kann ein Teil der Zutaten am Rand der Schüssel kleben. In diesem Fall aktivieren Sie den Pause-Modus und kratzen Sie die am Rand klebende Mischung mit einem Küchenschaber ab. Kratzen Sie nie die Mischung vom Rand der Schüssel mit der Hand ab und benutzen Sie dafür keine Küchengeräte wie Messer, Löffel, Gabel und etc.

Tipps zur ZubereitungVON Feingebäck
- Nach dem Backen wird ein Kuchen kleiner als zuvor und löst sich leicht von der Backform ab.
- Nach Ablauf der Backzeit prüfen Sie bitte ob der Kuchen fertig ist, leicht die Oberfläche des Kuchen berühren: Wenn der Kuchen gar ist, wird seine Oberfläche fest. Sie können auch mit einen hölzernen Zahnstocher in die Mitte des Gebäcks einstechen: Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist Ihr Gebäck gar.
- Prüfen Sie das Gebäck auf seine Fertigkeit so schnell wie möglich, damit die Tür der Backröhre nicht geöffnet bleibt. Bei extremen Temperaturschwankungen des nicht durchgebackene Gebäck kann es in der Mitte einsinken.
- Um zu prüfen, ob das Gebäck gar ist, schieben Sie das Gebäck auf dem Backblech – wenn das Gebäck gar ist, wird es nicht krümeln.
- Mischen Sie die Zutaten nicht zu lange, da die Mischung sehr fest und die Qualität des Gebäcks schlecht werden kann.
- Beim Zumischen von rohen Eiern und Butter kann die Mischung brechen. Um das zu vermeiden, mischen Sie die Zutaten allmählich zu. Wenn die Mischung gebrochen ist, mischen Sie weiter bis Sie eine glatte Konsistenz erhalten .
- Wenn nicht durchgebackenes Gebäck von oben anbrennt, bedecken Sie es mit Alufolie.
- Bevor Sie Eier schlagen, stellen Sie fest, dass der Rührquirl und die Schüssel gründlich gesäubert und trocken ist, sonst kann sich beim Schlagen des Eiweiß kein Schaum bilden.
- Unter „weiche Spitzen" versteht man einen leichten elastischen Schaum der geschlagenen Mischung, der von dem Rührquirl fällt und die Form eine kurze Zeit behält.
- Unter „steife Spitzen" versteht man einen luftigen dicken Schaum der geschlagenen Mischung, der nicht von dem Rührquirl fällt und die Form behält.
- Für die Zubereitung der Baisers nehmen Sie statt Zucker einen Puderzucker – der Puderzucker löst sich leicht und schnell und wird mit dem Eiweiß bis zu „steife Spitzen" geschlagen.
- Um zu prüfen, ob sich der Zucker gelöst hat, reiben Sie einen Tropfen der Mischung zwischen den Fingern. Wenn Sie die Zuckerkörnchen fühlen, mischen Sie weiter.
- Bevor der Kuchen aus der Backform gestürzt wird, lassen Sie den Kuchen direkt in der Backform abkühlen, um eine Verformung des Kuchens zu vermeiden.
- Stürzen Sie besser einen abgekühlten Obstkuchen oder einen Kuchen mit feuchter Füllung aus der Form, damit der Kuchen nicht bricht. Außerdem behält der Kuchen unter Kühlung am besten seine feuchte Struktur.
- Biskuit muss sofort, wenn Sie ihn aus der Backröhre genommen haben, aus der Form gestürzt werden..
- Trockene Kekse lassen Sie am besten auf dem Backblech abkühlen.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON TEIG

Hefe

Die Hefekulturen sind mikroskopisch kleine Lebenswesen bzw. Organismen, deren Wachstum den Teig aufsteigen lässt. Warmes Wasser, feuchte Umgebung und Zucker sind für die Aktivierung und Wachstum der Hefe (Gärung) wichtig. Bei der Hefegärung entsteht ein Kohlensäuregas, das den Teig aufsteigen lässt und Kleber anweicht. Die optimale Temperatur für die schnelle Hefegärung ist 26 °C. Höhere Temperatur tötet die Hefe und eine niedrigere Temperatur wird die Gärung verlangsamen.

Hefeaktivierung

Wenn Sie Trockenhefe nehmen, müssen Sie sie zuerst aktivieren. Dafür legen Sie die Hefe in eine mittlere Schüssel mit warmem Wasser und Zucker, rühren Sie die Mischung und stellen Sie die Schüssel an einen warmen Ort ohne Zugluft. Die Mischung sollte in 10 Minuten zu sprudeln.

HINWEIS:

Prüfen Sie immer die Hefefrische vor ihre Verwendung. Wenn die Hege nicht richtig gelagert oder das Fälligkeitsdatum überschritten wurde, könnte die Hefe ihre Eigenschaften verlieren und die Gärung beginnt nicht. In diesem Fall steigt der Teig nicht auf.

Teigzubereitung

1. Stecken Sie den Knethacken in den Mischkopf ein. Legen Sie trockene Zutaten in die Schüssel und fixieren Sie die Schüssel auf der Basis .
2. Drehen Sie den Drehknopf auf 1-4 und mischen Sie die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit, nach und nach flüssige Zutaten in die Schüssel zumischen (einschließlich aktivierter Hefe). Wenn ein Teil der Zutaten am Rand der Schüssel kleben bleibt, stoppen Sie die Rührmaschine und kratzen Sie die Zutaten mit einem Küchenschaber aus Kunststoff ab.
3. Rühren Sie den Teig auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe (1-4 je nach gesamter Menge) innerhalb von 5-8 Minuten bis zu homogener glatter Konsistenz.
4. Legen Sie den fertigen Teig in eine andere geölte Schüssel, bedecken Sie den Teig mit einem trockenen sauberen Tuch oder mit einer Folie und stellen Sie die Schüssel warm, damit der Teig aufsteigt.
5. Wenn der Teig mindestens doppelt so hoch ist, kneten Sie ihn durch, dann nehmen Sie ihn aus der Schüssel und legen ihn auf ein bemehltes Brett. Danach den Teig in der gewünschten Form ausrollen (Brötchen, Laib, Pizza usw.).Gebäck auf ein geöltes Backblech oder eine geölte Backform legen.
6. Den Teig wieder mit einem Tuch oder einer Folie bedecken und noch einmal aufsteigen lassen. Danach den Teig mit Glasur bestreichen und backen lassen.

Arten von Glasuren

- Die Glasur kann vor, während und nach dem Backen aufgetragen werden. Für die Auftragung der Glasur verwenden Sie am besten einen Küchenpinsel.
- Für eine glänzende Kruste bestreichen Sie das Brot vor dem Backen mit süßer Sahne oder Kaffeesahne oder mit warmer Aprikosenmarmelade sofort wenn das Brot gar ist.
- Für eine glänzenden Kruste bestreichen Sie den Teig vor dem Backen mit geschlagenem Ei.
- Für eine matte Kruste bestrichen Sie den Teig vor dem Backen mit zerlassener Butter oder Margarine.

Gebäck dekorieren

- Den Teig mit einem Küchenpinsel mit Milch bestrichen und danach mit Mohn, Kümmel oder Sesam bestreuen.
- Das Brot mit geriebenem Käse, ein paar Minuten bevor das Brot gar ist, bestreuen.
- Die abgekühlten fertigen Brötchen mit Glasur bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.

Häufig gestellte Fragen

Frage: Der Teig ist trocken und krümelig, muss Wasser zugemischt werden?
Antwort: Einige Mehlarten nehmen ein wenig mehr Feuchtigkeit/Flüssigkeit, als andere. Mischen Sie Wasser zum Teig zu, damit der Teig glatt und elastisch wird.

Frage: Der Teig ist zu klebrig, was muss man tun?
Antwort: Mischen Sie etwas Mehl zu und kneten Sie den Teig weiter bis er glatt und elastisch wird. Der Teig sollte nach dem kneten nicht an den Händen kleben.

Frage: Die Hefemischung sprudelt nicht und schäumt nicht, wo liegt Problem?
Antwort: Es könnten viele Ursachen sein. Es wurden nicht die Regeln für die Aktivierung beachtet oder das Fälligkeitsdatum wurde überschritten. Prüfen Sie und ändern Sie die Temperatur des Wassers oder nehmen Sie frische Hefe, wenn das Fälligkeitsdatum überschritten wurde.

Frage: Der Teig steigt nicht auf, wo liegt Problem?
Antwort: Wenn die Hefe richtig aktiviert wurde, steht vielleicht der Teig nicht warm. Bedecken Sie die Schüssel mit dem Teig mit einem trockenen sauberen Tuch oder Folie und stellen Sie ihn warm. In der kalten Jahreszeit wird mehr Zeit als im Sommer gebraucht, bis der Teig aufsteigt.

WARTUNG UND REINIGUNG

HINWEIS
Vor der Reinigung der Rührmaschine stellen Sie bitte sicher, dass die Rührmaschine vom Stromnetz getrennt ist.

HINWEIS
Die Einsätze und die Rührschüssel müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sonst die nächste Reinigung erschwert wird.

- Die Aufsätze und die Rührschüssel waschen Sie bitte mit warmen Wasser und mildem Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine ab (auf dem oberen Bereich). Nach der Reinigung müssen die Einsätze und die Rührschüssel gründlich getrocknet werden.
- Das Gehäuse der Rührmaschine wischen Sie mit einen weichem und feuchtem Tuch ab und danach ist das Gehäuse trocken zu wischen.

WICHTIG
Es ist verboten, Die Rührmaschine, Netzkabel und Stecker ins Wasser einzutauchen, sowie unter fließendem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Reinigung des Rührbesens:
Nach dem Waschen kann der Rührbesen leicht verzerrt sein (Abb. 9), darum müssen die Drähte nach der Reinigung gleichmäßig geradebogen werden. (Abb. 10).

Service
Für die Gewährleistung der einwandfreien Betriebsdauer muss eine Diagnose und Wartung (einschließlich der Schmierung des Motors) regelmäßig einmal in 4 Jahren durchgeführt werden. Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachleuten des Service-Centers ausgeführt werden.

Aufbewahrung
Bei der Aufbewahrung muss die Schüssel auf der Basis sein und der Mischkopf nach unten gekippt werden (der Mischkopf ist von der Basis nicht abnehmbar). Die Einsteckteile müssen in der Schüssel aufbewahrt werden. Um eine Beschädigungen zu vermeiden. Bewahren Sie die Einsteckteile nicht im Küchenschrank mit den Küchengeräten zusammen auf.

HINWEIS
Bei der Aufbewahrung der Rührmaschine wickeln Sie kein Netzkabel um ihr Gehäuse, besonders sofort nach dem Gebrauch der Rührmaschine, denn das Kabel kann durch das erhitzte Gehäuse beschädigt werden. Ziehen Sie immer das Kabel ins Kabelnetz des Gehäuse der Rührmaschine.

REPARATUR UND FEHLERBEHEBUNG

- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen des Elektrogerätes nur von qualifizierten Fachkräften eines autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
- Die Garantie deckt keine Schäden, die durch unqualifizierte Reparatur sowie unsachgemäße Verwendung des Elektrogerätes verursacht wurden ab.
- Die Benutzung eines defekten Elektrogerätes sowie die Benutzung eines Gerätes bei dem mechanische oder andere Schäden am Gerät, Kabel oder Stecker festgestellt werden ist untersagt.
- Zerlegen Sie niemals selbstständig das Elektrogerät, stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen im Gehäuse des Elektrogerätes.
- Wenn das Elektrogerät nicht repariert werden muss, entsorgen Sie die Rührmaschine nicht mit dem Haushaltsmüll zusammen. Helfen Sie bei beim Umweltschutz! Ein defektes Elektrogerät muss in einer Recycling-Sammelstelle abgegeben werden. Die Adresse der Sammelstellen für Elektrogeräte zum Recycling erhalten Sie in Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung.
- Beim Umtausch eines defekten Elektrogerätes durch ein neues Gerät muss der Verkäufer die rechtliche Verantwortung für die Entsorgung tragen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Motor läuft nicht beim Einschalten.	Der Motor ist überhitzt. Der Mischkopf der Rührmaschine wurde nicht nach unten gekippt.	Die Rührmaschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, das Gehäuse abkühlen lassen. den Mischkopf nach oben kippen, die Schüssel von den Rest der Zutaten entleeren und danach den Mischkopf nach unten kippen.
Der Motor ist überhitzt.	Die Rührmaschine war lange Zeit mit hoher Geschwindigkeit im Betrieb. Die Mischung ist zu dick. Die Menge ist zu groß.	Die Rührmaschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, das Gehäuse abkühlen lassen. Wenn die Mischung zu dick ist oder die Menge der Zutaten zu groß ist, mischen Sie die Zutaten in kleinen Portionen.
Der Mischkopf lässt sich nicht nach unten kippen.	Die Zutaten verhindern die Kippung bzw. Fixierung.	Schieben Sie die Zutaten beiseite kippen Sie den Mischkopf nach unten bis zum Anschlag und fixieren Sie ihn.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ein Einsteckteil schlägt am Rand der Schüssel an.	Ein Einsteckteil ist falsch eingesteckt wurden. Die Schüssel ist auf der Basis nicht fixiert.	Stecken Sie das Einsteckteil richtig ein (siehe Abschnitt «Montage»). Setzen Sie die Schüssel richtig auf (siehe Abschnitt «Montage»).
Die Rührmaschine bewegt sich auf dem Tisch beim Mixen.	Es wurde eine zu hohe Geschwindigkeitsstufe ausgewählt. Die Zutaten sind am Einsteckteil angeklebt. Die Rührmaschine wurde auf einer schmutzigen Fläche abgestellt.	Reduzieren Sie die Geschwindigkeit der Rührung. Kratzen Sie die angeklebte Zutaten von dem Einsteckteil. Die Tischfläche abwischen.
Es ist unmöglich den Timer einzustellen oder zu benutzen, aber bei Drehung des Geschwindigkeitsdrehknopfes läuft der Motor.	Beim Einschalten der Rührmaschine wurde die Taste «+», «-» gedrückt oder der Pause-Modus aktiviert.	Trennen Sie die Rührmaschine für -5-10 Sekunden vom Netz und danach schalten Sie sie ein und drücken Sie dabei keine Tasten oder Knöpfe. Wenn damit das Problem nicht beseitigt wird, rufen Sie im Service-Center an.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung: Spannung 220–240 V, Frequenz 50 Hz
Leistung: 1000 W
Maße (B x H x T): 380 x 215 x 350 mm
Gewicht: ca. 9,5 kg

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den technischen Daten vorzunehmen.

REZEPTE

Süße Pfannkuchen

4 Messbecher Weizenmehl
¾ Messbecher Puderzucker
3¾ Messbecher Buttermilch
3 Eier
Butter zum Braten
Nusspaste, Schlagsahne und geröstete Haselnüssen, zusätzlich

1. Mit dem Rührbesen das Mehl rühren, Buttermilch und Eier bei niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-4) zugeben und gleichmäßig verrühren. Die Geschwindigkeit auf Stufe (5-7) erhöhen und weiter bis eine homogene Konsistenz erreicht ist mischen.
2. Eine große Pfanne mit Antihaftbeschichtung bei mittlere Hitze erhitzen. Die Pfanne mit Butter einfetten und Pfannkuchen backen.
3. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Nusspaste, Schlagsahne und gerösteten Haselnüssen.

Grundrezept für Keksteig

500 g Butter Raumtemperatur
1½ Messbecher Puderzucker für Zuckercreme
2 TL Vanilleessenz
4 Messbecher Weizenmehl
1 Messbecher Cremepulver für die Zubereitung der Eier-Milch-Creme
1/3 Messbecher Milch

1. Heizen Sie die Backröhre auf 180 °C oder 160 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Das Backblech einfetten und mit Backpapier belegen.
2. Die Butter, Puderzucker und Vanilleessenz auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) bis eine glatte Konsistenz erreicht ist rühren.
3. Mehl, Cremepulver und Milch zugeben und weiter auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe (1-4) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren.
4. Den fertigen Teig in 2 Teile teilen. Jedes Teil in eine Folie wickeln und für 30 Minuten in Kühlschrank legen.
5. Jedes Teil des Teiges auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Den Teig mit dem Teigmesser in gleiche Stücke von etwa 5 cm schneiden. Die Teigstücke auf dem Backblech ein wenig voneinander entfernt auslegen und 10-12 Minuten backen. Wenn die Kekse gar sind, nehmen Sie sie aus der Backröhre und lassen Sie sie auf dem Backblech abkühlen.

Varianten:
Orangen-Plätzchen mit Mohn – Vanilleessenz durch 2 TL Orangensaft ersetzen, 1 TL Orangenschale und 1 EL Mohn zugeben.
Schokoladenkekse – Zum Mehl 1 Messbecher von Schokoladenraspeln zugeben. Den Teig nicht ausrollen, sondern mit dem Löffel auf das Backblech legen und leicht von oben drücken.

Zitronenkuchen

125g Butter Raumtemperatur
1¼ Messbecher Puderzucker für Zuckercreme
1¼ Messbecher Weizenmehl
3 Eier
1 Messbecher Puderzucker
1 TL fein geriebene Zitronenschale
½ Messbecher Zitronensaft

1. Heizen Sie die Backröhre auf 180 °C oder 160 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die Kastenform (23 cm) mit Backpapier auslegen, so dass das Backpapier ca. 2 cm höher als der Rand der Kastenform ist.
2. Butter und Puderzucker für Zuckercreme auf der mittleren Geschwindigkeitsstufe (5-7) innerhalb von 1 Minute bis eine glatte Konsistenz erreicht ist rühren. 1 Messbecher Mehl zugeben und den Teig gründlich auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1) rühren.
3. Die Kastenform mit der Mischung befühlen und ca. 15 Minuten, bis der Teig eine hellbraunen Farbe zeigt, backen.
4. Eier, Puderzucker, restliche Mehl, Zitronenschale und Zitronensaft auf der mittleren Geschwindigkeitsstufe (5-7) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren. Die Mischung auf den heißen Kuchen gießen und weitere 20 Minuten backen. Wenn der Kuchen gar ist, ihn in der Backform abkühlen lassen.

Pistazien-Nougat mit Honig und Moosbeeren

2 Blätter von Reispapier
½ Messbecher Honig
2½ Messbecher Puderzucker
1/3 Messbecher Wasser
500 g Glucosesirup
2 Eiweiß Raumtemperatur
1½ Messbecher geröstete Pistazien
½ Messbecher getrocknete Moosbeeren

1. Die Kastenform (Durchmesser 20 cm) einfetten. Die Form mit dem Reispapier auslegen, so dass sie mit dem Reispapier ganz bedeckt ist.
2. Sirup zubereiten. Dafür Honig, Glucosesirup und Wasser in einem kleinen Topf rühren, erhitzen, ab und zu umrühren, bis es gelöst ist, zum Kochen bringen und dann nicht mehr rühren. Die Mischung auf 140 °C erhitzen (benutzen Sie ein spezielles Thermometer), und danach sofort vom Herd nehmen.
3. Eiweiß auf der hohen Geschwindigkeitsstufe (11-12) zu festen Schaum schlagen. Die Geschwindigkeitsstufe auf die mittlere Stufe (5-7) umschalten und das Eiweiß in dünnem Guss in den zubereiteten Sirup eingießen. Danach die Mischung weiter innerhalb von 1 Minute rühren und Pistazien und Moosbeeren zugeben.
4. Die Form mit der fertigen Mischung gleichmäßig mit einem im heißen Wasser erwärmten Löffel füllen. Das zweite Reispapier oben auflegen, leicht andrücken und gleichmäßig glätten.
5. Den Kuchen bei Raumtemperatur abkühlen und für 6 Stunden weiter bei Raumtemperatur kühl stellen, damit die Mischung gar wird. Danach Nougat in kleine Würfel schneiden.

Kokosschaumküsse

1/3 Messbecher Gelatine
4 Messbecher Puderzucker
2 TL Zitronensaft
2 Messbecher Kokosraspeln, evtl. leicht geröstet

1. Gelatine im Becher mit kaltem Wasser 5 Minuten, bis sie gelöst ist, einweichen.2. In einen großen Topf heißes Wasser eingießen, Puderzucker zugeben und bis er gelöst ist erhitzen. Den Sirup zum Kochen bringen. Zu dem Sirup Gelatine zugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen. Den Sirup bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Den fertigen Sirup mit dem Zitronensaft mit dem Rührbesen auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe (1) rühren. Danach die Geschwindigkeit Stufe für Stufe bis (12) erhöhen. Der Sirup 15 Minuten bis zu einem sehr festen Schaum schlagen.
3. Die Form (20 x 30 cm) mit kaltem Wasser abspülen, mit der zubereiteten Mischung fühlen und mit Kokosraspeln bestreuen. Die zubereitete Mischung in einer Form für 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. Fertige Schaumküsse mit einem nassen Messer in Würfel schneiden und in Kokosraspel wälzen.

Süßes französisches Gebäck (Brioche)
8 Stück

¼ Messbecher warme Milch
2 TL (7 g) Trockenhefe
¼ Messbecher Puderzucker
2¼ Messbecher Weizenmehl
1 TL gemahlener Zimt
Prise Salz
3 Eier
125 g in kleine Stücke geschnittene Butter Raumtemperatur

Dazu:
3 Messbecher Weizenmehl
½ Messbecher Rosinen
1 leicht geschlagenes Eigelb
1 EL Puderzucker

1. Milch, Hefe und ½ TL Puderzucker in einer mittleren Schüssel rühren. Die Mischung warm für 10 Minuten zur Aktivierung der Hefe stellen (Die Mischung sollte beginnen zu schäumen).
2. Die restliche Puderzucker, Mehl, Zimt und Salz in die Rührschüssel legen. Eier und Hefemischung zugeben.
3. Alle Zutaten gründlich mit dem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) 6 Minuten rühren.

4. 2-3 Würfel von Butter zum Teig legen und nach und nach die restliche Butter zugebend, rühren. Mischen Sie nicht sofort die ganze Butter auf einmal zu, damit der Teig nicht zusammen fällt. Wenn der Teig die «Kugelform» verliert, geben Sie etwas Mehl dazu. Danach Rosinen zugeben. Diese Zubereitung muss nicht länger als 4 Minuten dauern.
5. Den Teig aus der Rohrschussel nehmen und sie abwischen. Danach den Teig in diese Rührschüssel wieder legen und mit einem trockenen sauberen Tuch bedecken. Die Schüssel für 1 Stunde warm stellen, damit der Teig aufsteigt. (die Menge von Teig muss doppelt groß sein).
6. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Zwei Backbleche einfetten und mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig noch einmal mit dem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) 1 Minute bis eine glatte Konsistenz erreicht ist rühren.
8. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und in 8 gleiche Teile teilen. Jeden Teil zu einem runden Gebäck rollen. Gebäck auf das Backblech legen und 30 Minuten warm stellen, damit der Teig noch einmal aufsteigt.
9. Jedes Gebäck mit dem Küchenpinsel mit leicht geschlagenem Eigelb bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Das Gebäck 15 Minuten goldbraun backen.

Orangen-tropfen
ca. 40 Stück

185 g Butter Raumtemperatur
1 Messbecher Puderzucker
1 TL fein geriebene Orangenschale
1 Ei
2 Messbecher Weizenmehl
½ TL Backpulver
½ Messbecher Marmelade

1. Heizen Sie die Backröhre auf 180 °C oder 160 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Das Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Puderzucker und Orangenschale auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) innerhalb von 2 Minute bis glatte Konsistenz mit dem Paddeln rühren. Dazu ein Ei geben und gründlich umrühren.
3. Mehl und Backpulver zumischen und auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-4) 30 Sekunden rühren.
4. 2 TL fertige Mischung zur Kugel rollen. Die Kugeln auf einem Backblech gut luftig voneinander entfernt platzieren. Mit dem Finger in der Mitte der Kugel drücken und in diese Mulde ½ TL Marmelade legen.
5. Das Gebäck 10 Minuten backen. Wenn es gar ist, nehmen Sie das Gebäck aus der Backröhre. Dann aus dem Backblech stürzen und auf dem Gitter abkühlen lassen.

Nuss-Rollkuchen mit Sirup
12 Stück

2¼ Messbecher Backmischung
1 EL Puderzucker
100 g in Würfel geschnittene Butter
2/3 Messbecher Milch
1 Ei
1 Messbecher gehackte Walnüsse
½ Messbecher gehackte Mandeln
1/3 Messbecher brauner Zucker
1 TL gemahlener Zimt
¼ Messbecher Sirup (Melasse)

1. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die Backform (19 x 29 cm) einfetten.
2. Die Butter, Puderzucker und halbe Butter auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (1-4) bis eine glatte Konsistenz erreicht ist mit Flachrührer rühren.
3. Milch und Eier zugeben. Die Mischung mit einem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-4) zum weichen klebrigen Teig rühren. Den Teig innerhalb von 1 Minute rühren.
4. Den Teig auf ein bemehltes Brett legen und zu einem Rechteck von 30 x 40 cm rollen. Die Teigschicht mit Nüssen, Mandeln, braunen Zucker und Zimt bestreuen. Die restliche Butter dazugeben. Den Teig zu einer festen Rolle rollen und in 12 gleiche Stücke schneiden.
5. Die Stückchen der Rolle mit dem Schnitt nach oben auf ein Backblech legen. ca. 25 Minuten goldbraun backen. Wenn der Rollkuchen gar wird, spritzen Sie ihn mit dem Sirup (Melasse). Warm servieren.

Apfelkuchen zum Tee

125 g Butter Raumtemperatur
1 TL Vanille
½ Messbecher brauner Zucker
2 Eier
½ Messbecher Weizenmehl
1/3 Messbecher Milch
2 grüne Äpfel, geschält und ohne Kern, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL Rohzucker
½ TL Zimt
¼ Messbecher erwärmte und gesiebte Aprikosenmarmelade

1. Heizen Sie die Backröhre auf 160 °C oder 140 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die runde Backform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit dem Backpapier auslegen.
2. Die Butter, Puderzucker und Vanille auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) bis eine glatte Konsistenz erreicht ist mir einem Flachrührer rühren. Dazu ein Ei geben und gründlich umrühren. Mehl und Milch zugeben und weiter auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-4) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren.
3. Zuerst die Äpfel in die Backform legen, danach die Mischung eingießen und mit dem Rohzucker und Zimt bestreuen. 50 Minuten backen. Den Kuchen aus der Backröhre nehmen und mit einem Küchenpinsel mit Aprikosenmarmelade bestreuen und 10 Minuten backen. Um zu prüfen, ob der Apfelkuchen gar ist, stechen Sie den Kuchen mit einem hölzernen Zahnstocher ein. Mit Schlagsahne servieren.

Tiramisu

1¼ Messbecher Espresso
2 EL Puderzucker
¼ Messbecher Kaffeelikör (Tia Maria oder Kahlua)
600 ml Schlagsahne
¼ Messbecher Puderzucker für Zuckercreme
2 TL Vanilleessenz
250 g Löffelbiskuit (Biskotten)
50 g dunkle gerieben Schokolade

1. Espresso, Puderzucker und Kaffeelikör in einer Schüssel rühren.
2. Schlagsahne, Puderzucker für Zuckercreme und Vanilleessenz mit dem Rührbesen auf hoher Geschwindigkeitsstufe (11-12) bis „weiche Spitze" schlagen.
3. Löffelbiskuit jeweils mit einer Seite in gekühltes Espresso und mit anderer Seite in geschlagene steife Schlagsahne eintauchen. Löffelbiskuit mit verschiedenen Seiten – Kaffee und Sahne abwechselnd – in eine Forme (mit der Inhalt ca. 8 Messbecher) nah zu einander legen. Danach zubereitende Mischung auf Löffelbiskuits ausgießen.
4. Restliche Sahne oben verteilen und mit geriebener Schokolade bestreuen. Die Form mit dem Deckel bedecken und für die Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mandelkuchen mit birnen

1/3 Messbecher geriebene Mandeln
1¼ Messbecher brauner Zucker
1 große Birne, geschält und ohne Kern, in dünne Scheiben geschnitten
185 g Butter Raumtemperatur
3 Eier
¼ Messbecher Weizenmehl
1¾ Messbecher Mandeln Pulver

1. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die runde Backform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit dem Backpapier auslegen.
2. Den Boden der Form mit geriebenen Mandeln und Zucker (¼ Messbecher) bestreuen. Scheiben Birne oben legen.
3. Butter und restlichen Zucker auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) innerhalb von 3 Minute bis eine glänzende luftige Konsistenz erreicht ist mit dem Rührquirl rühren. Dazu ein Ei geben und gründlich umrühren. Mehl und Mandeln Pulver zugeben und weiter auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-4) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren.
4. Die Backform mit der Mischung befühlen. Ca. 35 Minuten, bis der Kuchen gar wird, backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist, stechen Sie den Kuchen mit einem hölzernen Zahnstocher ein. Den Kuchen aus der Backröhre nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Nur danach den Kuchen vom Backblech lösen. Mit warmer oder kalter geschlagener Sahne servieren.

Blätterteigtorte mit weißer schokolade

185 g Butter Raumtemperatur
1 ½ TL Vanille-Extrakt
1¾ Messbecher Puderzucker
4 Eier
1½ Messbecher Weizenmehl
¾ Messbecher Backmischung
2 TL Kakaopulver
¾ TL Soda
¾ Messbecher Milch

1. Heizen Sie die Backröhre auf 160°C oder 140 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die tiefe Backform (Durchmesser 20 cm) einfetten und mit dem Backpapier auslegen, so dass das Backpapier höher als Rand der Backform in 3 cm ist.
2. Alle Zutaten mit einem Flachrührer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1) 30 Minuten oder noch bis 1 Minute mehr rühren. Die Geschwindigkeitsstufe auf (4) umschalten und weiter innerhalb von 1 Minute rühren. Die Backform mit der Mischung befühlen.
3. ca. 1½ Stunde, bis der Kuchen gar wird, backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist, stechen Sie den Kuchen mit einem hölzernen Zahnstocher ein. Den Kuchen aus der Backröhre nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Nur danach den Kuchen vom Backblech lösen und kalt stellen.
4. Den Kuchen in 3 Stücke waagerecht schneiden. Mit weißer Schokolade jeweils bestrichen. Frische Beeren oben legen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Weiße Schokolade (Ganache)

1 Messbecher Sahne
600 g weiße grob geriebene Schokolade

1. Sahne in einem mittleren Topf zum Kochen bringen und sofort vom Herd nehmen.
2. Zur Sahne weiße Schokolade geben und bis eine cremige streichfähige Konsistenz erreicht ist rühren. Ganache warm verwenden.

Schokokuchen „Naschkatze"

1½ Messbecher Wasser
2¼ Messbecher Puderzucker
185 g Butter Raumtemperatur
¼ Messbecher Kakaopulver
¾ TL Soda
2 ¼ Messbecher Backmischung
3 Eier

1. Heizen Sie die Backröhre auf 180°C oder 160 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die Kastenform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit dem Backpapier auslegen.

2. Butter, Puderzucker und Kakaopulver in einen großen Topf legen und Wasser zugießen. Die Mischung, bis Puderzucker und Butter aufgelöst, erhitzen. Zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze 4 Minuten köcheln lassen. Beachten Sie, damit die Mischung aus dem Topf nicht „wegläuft". Die fertige Mischung in die Rührmaschine gießen und bis Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Mehl in die Rührschüssel zugeben. Die Mischung gründlich mit einem Flachrührer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren. Danach Eier zugeben, Geschwindigkeitsstufe auf (4) umstellen und weiter gründlich rühren. Die Backform mit der Mischung befühlen.
4. 1 Stunde, bis der Kuchen gar wird, backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist, stechen Sie den Kuchen mit einem hölzernen Zahnstocher ein. Den Kuchen aus der Backröhre nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Nur danach den Kuchen vom Backblech lösen und mit Guss bestreichen.

Tortenguss

90 g Butter
1/3 Messbecher Wasser
½ Messbecher Puderzucker
1½ Messbecher Puderzucker für Zuckercreme
1/3 Messbecher Kakaopulver

1. Butter, Wasser und Puderzucker in einem kleinen Topf mischen. Die Mischung bei schwacher Hitze, bis sie gelöst sind, erhitzen. Puderzucker für Zuckercreme und Kakaopulver in eine andere Schüssel legen, dazu heiße fertige Mischung ständig rührend eingießen. 20 Minuten abkühlen lassen. Wenn die Mischung dick wird, schlagen Sie die Mischung gründlich mit Holzquirl. Tortenguss für Kuchen verwenden.

Ricotta-Käsekuchen

90 g Butter Raumtemperatur
¼ Messbecher Puderzucker
1 Ei
1¼ Messbecher Weizenmehl
¼ Messbecher Backmischung
750 g Käse Ricotta (nach Wunsch mit Quark verrühren)

Dazu:
1 Messbecher Puderzucker
5 Eier
3 TL fein geriebene Zitronenschale
1 TL Zitronensaft

1. Die runde Backform (Springform, Durchmesser 22 cm) einfetten und mit einem Backpapier auslegen.
2. Die Butter, Puderzucker und Eier auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (4) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist mit Flachrührer rühren.
3. Mehl zugeben und weiter auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1) gründlich rühren. Die Backform mit der Mischung befühlen und in den Kühlschrank für 30 Minuten stellen.
4. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). 15 Minuten backen. Die Backform aus der Backröhre nehmen, den Kuchen mit einem Tuch bedecken und leicht aufdrücken.
5. Das Temperatur der Backröhre bis auf 160 °C oder 140 °C (für die Backröhren mit Konvektion) reduzieren.
6. Käse und zusätzliche Zutaten mit einem Rührbesen auf höher Geschwindigkeitsstufe (8-10) bis eine cremige Konsistenz erreicht ist schlagen.
7. Die Mischung auf den Kuchen in die Backform gießen und 1 Stunde backen. Die Heizung der Backröhre ausdrehen, die Tür leicht nach unten kippen und den Kuchen direkt in der Backröhre abkühlen lassen Den abgekühlten Käsekuchen in Kühlschrank für ein paar Stunden stellen. Mit dem Puderzucker servieren.

Baiser-torte

6 Eiweiß
Prise Salz
1½ Messbecher Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL weißer Essig

Für die Füllung:
300 ml Sahne
1 TL Vanille-Extrakt
1½ Messbecher Puderzucker für Zuckercreme
250 g Mascarpone
100 g zerbröselte geröstete Lambertsnuss

1. Heizen Sie die Backröhre auf 120 °C oder 100 °C (für die Backröhren mit Konvektion).
2. Zwei runde Backformen (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit einem Backpapier auslegen.
3. Das Eiweiß und Salz mit dem Rührbesen auf hoher Geschwindigkeitsstufe (11-12) bis „weiche Spitze" schlagen.
4. Dazu etwas Zucker geben und weiter schlagen. Danach Vanille und Essenz zugeben und gründlich rühren lassen.
5. Die fertige Mischung in zwei Teilen teilen und jeweils in Backformen gießen.
6. 1½ Stunde hellbraun backen. Die Heizung der Backröhre ausdrehen und zwei Kuchen direkt in der Backröhre abkühlen lassen.
7. Sahne mit den Rührbesen für die Füllung schlagen, Vanille-Extrakt und Puderzucker für Zuckercreme auf hoher Geschwindigkeitsstufe (11-12) schlagen. Dazu Käse und geben.
8. Die Füllung zwischen den Kuchen verteilen. Die Torte mit dem Puderzucker bestreuen und mit frischen Beeren dekorieren.

Aprikosen-Rouladenkucken

2 Messbecher Backmischung
1 EL Puderzucker
30 g Butter Raumtemperatur
¾ Messbecher Milch
1 Eigelb
2 EL warme Aprikosenmarmelade
½ Messbecher fein geschnittene getrocknete Aprikose

1. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Das Backblech einfetten und mit einem Backpapier auslegen.
2. Die Mehl, Puderzucker und Butter auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist mit Flachrührer rühren.
3. Milch und Eigelb zumischen. Den weichen klebrigen Teig mit einem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) rühren.
4. Den Teig auf ein bemehltes Brett legen und zu einem Rechteck von 30 x 40 cm rollen. Die Teigschicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit fein geschnittenen getrockneten Aprikosen bestreuen. Den Teig zur Roulade rollen, auf das Backblech legen und die Roulade in runde Form bringen.
5. ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Warm mit Puderzucker servieren.

Datteln-pudding mit karamellsoße

200 g fein geschnittene Datteln
1½ TL Backpulver
1/3 Messbecher kochendes Wasser
125 g Butter Raumtemperatur
1 Messbecher brauner Zucker
2 Eier
1½ Messbecher Weizenmehl
¼ Messbecher Milch

1. Datteln im kochenden Wasser 10 Minuten einweichen.
2. Heizen Sie die Backröhre auf 180 °C oder 160 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Die Puddingform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit dem Backpapier auslegen.
3. Butter und Zucker auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) innerhalb von 2 Minute bis eine glatte Konsistenz erreicht ist mit einem Flachrührer rühren. Dazu Eier geben und gründlich umrühren. Dazu Mehl, Backpulver, Milch und eingeweichte Datteln geben. Weiter auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe (5-7) bis eine homogene Konsistenz erreicht ist rühren.
4. Die Form mit fertiger Mischung befühlen und 40 Minuten bis der Pudding gar ist, backen. Um zu prüfen, ob Pudding gar ist, stechen Sie ihn mit einem hölzernen Zahnstocher ein. Warm mit Karamellsoße servieren.

Karamellsoße

200 g Butter
1 Messbecher Sahne
1 Messbecher brauner Zucker

Alle Zutaten in einen kleinen Topf legen und bei mittlerer Hitze, bis Zucker gelöst ist, erhitzen. Die Mischung rührend 3 Minuten aufkochen lassen.

Focaccia mit Thymian und Käse
2 Stück

200 ml warmes Wasser
½ TL Zucker
2 TL (7 g) Trockenhefe
2 Messbecher Weizenmehl
1 TL Salz
1½ EL (30 ml) Olivenöl
1 EL fein geschnittener frischer Zitronenthymian
½ Messbecher geriebener Cheddarkäse
1 EL Milch
große Meersalz zum Abschmecken.

1. Wasser, Zucker und Hefe in einem mittleren Topf rühren und warm für 10 Minuten für die Aktivierung der Hefe stellen (die Mischung sollte beginnen zu sprudeln).
2. Die restliche Mehl und Salz in die Rührschüssel der Rührmaschine legen. Olivenöl und Hefemischung zugeben. Alle Zutaten gründlich mit einem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-2) 2 Minuten bis der Teig zum Kugeln ist, rühren. Den Teig innerhalb von 8 Minute rühren.
3. Den Teig aus der Rührschussel nehmen und sie abwischen. Danach den Teig in leicht eingefettete Rührschüssel legen und mit einem trockenen sauberen Tuch bedecken. Die Schüssel für 1 Stunde warm stellen, damit der Teig aufsteigt. (die Menge von Teig muss doppelt groß sein) .
4. Heizen Sie die Backröhre auf 200 °C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Zwei Backbleche einfetten und mit einem Backpapier auslegen.
5. Den Teig durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 2 gleiche Teilen teilen. Jedes Teil zu einem Rechteck von 20 X 25 cm rollen und auf die Backbleche legen. Jedes Teil mit Käse und Thymian mit 1 cm Abstand vom Rand bestreuen. Rand mit einem Küchenpinsel mit dem Wasser bestreichen. Den Teig vorsichtig einmal zusammenlegen und den Rand drücken, so dass geschlossener rechteckiger Kuchen entsteht. Die Oberfläche des Kuchens mit einer Gabel drei Mal bestechen. Den Kuchen mit einem Küchenpinsel mit dem Milch bestreichen und mit Meersalz bestreuen.
6. 15-20 Minuten, bis der Kuchen gar wird, backen. Focaccia warm in Stücke geschnitten servieren.

Käseroulade mit spinat
12 Stück

2 Messbecher Backmischung
1 EL Puderzucker
50 g grob geriebene Butter
¾ Messbecher Milch
250 g frische oder gefrorene Spinat (vorher aufgetaut)
1 Messbecher geriebener Käse (für Pizza, z.B. Mozzarella)
100 g Feta-Käse, in kleine Stücke zerbröckelt

1. Heizen Sie die Backröhre auf 200°C oder 180 °C (für die Backröhren mit Konvektion). Das Backblech einfetten und mit einem Backpapier auslegen.
2. Butter und Puderzucker auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) innerhalb von 2 Minuten bis eine homogene Konsistenz erreicht ist mit einem Flachrührer rühren.
3. Milch zugeben. Den weichen klebrigen Teig mit einem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (2) 1 Minute rühren lassen.
4. Den Teig auf ein bemehltes Brett legen und zu einem Rechteck von 30 x 40 cm rollen. Drücken Sie vorsichtig die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Spinat und schneiden Sie si grob. Die Teigschicht gleichmäßig mit Käse, Feta und Spinat bestreuen und zu einer festen Rolle rollen. In 12 gleiche Stücke schneiden.
5. Die Stückchen der Rolle mit dem Schnitt nach oben auf ein Backblech legen. Ca. 25 Minuten, bis der Kuchen gar wird, backen. Warm servieren.

Grundrezept für pizza
2 große dünne Pizza

150 ml warmes Wasser
1 TL Zucker
2 TL (7 g) Trockenhefe
2 Messbecher Weizenmehl
½ TL Salz
2 EL Olivenöl

1. Wasser, Zucker und Hefe in einer mittleren Schüssel rühren. Die Mischung für 10 Minuten für die Aktivierung der Hefe warm stellen (Die Mischung sollte beginnen zu schäumen).
2. Mehl und Salz in die Rührschüssel der Rührmaschine legen. Olivenöl und Hefemischung zugeben. Alle Zutaten gründlich mit einem Knethacken auf niedriger Geschwindigkeitsstufe (1-2) 2 Minuten bis der Teig zum Kugeln wird, rühren. Den Teig innerhalb von 8 Minute rühren.
3. Den Teig aus der Rührschussel nehmen und sie abwischen. Danach den Teig in leicht eingefettete Rührschüssel legen und mit einem trockenen sauberen Tuch bedecken. Die Schüssel für 1 Stunde warm stellen, damit der Teig aufsteigt. (die Menge von Teig muss doppelt groß sein) .
4. Den Teig durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 2 gleichen Teilen teilen. Jedes Teil zu einem Kugel rollen (am besten ohne Rollholz, den Teig mit den Händen kreisförmig ziehen bzw. formen). Den Teig auf eine Pizzaform legen. Das gleiche mit dem zweiten Teigschicht machen. Jede Pizzaform mit einem Deckel oder trockenen Tuch bedecken und für 20-30 Minuten stellen, damit der Teig aufsteigt.

Tipp: *Wenn Sie dicke Pizza mögen, machen Sie aus der ganzen Menge des Teigs nur eine dicke Schicht für Pizza.*

Pizza supreme
2 große dünne Pizza

Der Pizzateig (nach Grundrezept)
¼ Messbecher Pizzasoße
2 Messbecher geriebener Käse für Pizza
¼ Messbecher geschnittenes frisches Basilikum
½ rote dünn geschnittene Zwiebel
1 kleine rote dünn geschnittene Paprika
100 g dünn geschnittene Champignons
100 g fein geschnittene Schinken
¼ Messbecher schwarze entsteinte Oliven

1. Den Pizzateig nach Grundrezept zubereiten.
2. Heizen Sie die Backröhre auf 240 °C oder 220 °C (für die Backröhren mit Konvektion).
3. Die Teigschicht mit Pizzasoße bestreichen und mit Käse bestreuen. Alle restliche Zutaten mischen und auf den Teig legen. Danach mit restlicher Käse bestreuen.
4. Pizza 15 Minuten backen – Käse sollte schmelzen und der Rand leicht braun sein.

Pizza mit kartoffeln und rosmarin
2 große dünne Pizza

Der Pizzateig (nach Grundrezept)
1 EL Olivenöl
1 fein gehackte Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
2 Messbecher geriebener Käse für Pizza
200 g junge Kartoffeln, in sehr dünne Streifen geschnitten.
1 EL fein geschnittener frischer Rosmarin

1. Den Pizzateig nach Grundrezept zubereiten.
2. Heizen Sie die Backröhre auf 240 °C oder 220 °C (für die Backröhren mit Konvektion).
3. Fein gehackte Knoblauchzehe mit Olivenöl mischen und damit die Teigschicht mit einem Löffel bestreichen, danach salzen und pfeffern.
4. Den Teig mit halber Menge von Käse bestreuen. Kartoffelnstreifen mit Rosmarin mischen und auf den Teig legen. Danach mit restlicher Käse bestreuen.
5. Pizza 15 Minuten backen – Käse sollte schmelzen und der Rand leicht braun sein.

Tipp: *Zum Schneiden von Kartoffeln in dünnen Streifen nehmen Sie eine spezielle Reibe mit quadratischem Querschnitt. Wenn Sie keine diese Reibe haben, kochen Sie die Kartoffeln fest und danach schneiden Sie sie mit dünnen Streifen mit der Hand.*

Köstliche vegetarische pizza
2 große dünne Pizza

Der Pizzateig (nach Grundrezept)
¼ Messbecher Pizzasoße
2 Messbecher geriebener Käse für Pizza
¼ Messbecher geschnittenes frisches Basilikum
½ rote dünn geschnittene Zwiebel
½ fein geschnittenes rote Paprika aus der Dose (Lake ausgießen)
100 g dünn geschnittene Champignons
½ Messbecher klein gehackte getrocknete Tomaten
¼ Messbecher schwarze entsteinte Oliven

1. Den Pizzateig nach Grundrezept zubereiten.
2. Heizen Sie die Backröhre auf 240 °C oder 220 °C (für die Backröhren mit Konvektion).
3. Die Teigschicht mit Pizzasoße bestreichen und mit Käse bestreuen. Alle restliche Zutaten mischen und auf den Teig legen. Danach mit restlicher Käse bestreuen.
4. Pizza 15 Minuten backen – Käse sollte schmelzen und der Rand leicht braun sein.

PLANETARY MIXMASTER MIXER THREE

Congratulations on the purchase of Premium class Mixer. Mixer use with planetary system of mixing ensures professional results of processing of products. Convenience and simplicity of operation will give you doubtless pleasure.
For additional information visit: www.stadlerform.ch

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Never remove beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk or dough hook when the appliance is in operation.
- Ensure fingers are kept well away from moving beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk or dough hook.
- Ensure that the bowl is secured and locked onto the base of the Planetary Mixer before commencing mixing.
- Do not unlock or remove the mixing bowl from the base of the Planetary Mixer whilst in use.
- Never tilt back the head of the Planetary Mixer whilst the appliance is in operation.
- When using extremely heavy loads the appliance should not be operated for more than 3 minutes. This does not apply to the recipes detailed in this booklet.
- Ensure long hair is tied back and young children are not near the bowl.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage marked on the appliance.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible adult to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Service Centre for examination, repair or adjustment.

- For additional protection, it is recommended to use a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

MIXER DESCRIPTION

1. **1000W motor**
   Powerful motor achieves thorough mixing results.
2. **Full die-cast metal body with sintered metal gears**
   The heavy duty die-cast metal body combined with sintered metal gears deliver quality, style and superior performance.
3. **Planetary mixing action**
   Enables the mixing attachment (beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk or dough hook) to rotate whilst travelling around the inside of the bowl, and reach all areas of the bowl ensuring ingredients are completely mixed.
4. **Slow start**
   The mixing speed is gradually increased to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl.
5. **Splashguard with pouring chute**
   Splashguard prevents ingredients from spilling out of the mixing bowl. The pouring chute allows adding ingredients directly into the mixing bowl without having to stop the mixer and lifting the mixer head.
6. **Stainless steel mixing bowl**
   The 4.5L litre mixing bowl is ideal for mixing large or small quantities of ingredients. It features a handle for ease of use.
7. **Cord storage**
   For added convenience the unused cord length can easily be pushed into the base of the mixer for storage.
8. **Pause / Start button**
   Allows you to instantly stop the mixer to assess the mixing progress and/or add additional ingredients without affecting the timer.
9. **Carrying grips**
   Grips at both sides of the mixer base allow for easy carrying.
10. **Buttons**
    "+" and "–" buttons can be used to choose the desired mixing duration, or to set the kitchen timer.
11. **Head release with in-built safety feature**
    The mixer head can be easily released and lifted with one hand. It tilts upwards and locks securely into position to allow easy insertion and removal of the mixing bowl and attachments. The in-built safety feature ensures that the mixer only starts when the mixer head is tilted downwards and securely locked in. Lifting the mixer head during the mixing process will automatically cut power to the motor.
12. **Die-cast alloy dough hook**
    Takes the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
13. **Stainless steel whisk**
    Perfect for whisking cream, egg whites, light batters and packet cake mixes.
14. **Scrapemaster™ spatula beater**
    Excels at combining ingredients and simultaneously scrapes the sides and the bottom of the mixing bowl, virtually eliminating hand-scraping and batter build-up on the blade. Superior bowl clearance also makes this attachment ideal for smaller mixing quantities.
15. **Die-cast alloy beater**
    Provides maximum aeration for creaming butter and sugar, and is also ideal for mixing heavy cake mixes.
16. **LCD screen with timer**
    LCD screen displays mixing time and speed setting. Timer function can be set to count up or down as required.
17. **Speed control dial with 12 variable settings**
    The combination of 12 electronic speeds and a powerful torque control motor ensures superior mixing control and maintains speed, regardless of the mixing load.

OPERATION

Before first use

Before using Bench Mixer for the first time, remove any packaging material and promotional labels or tags. It is recommended to wash the mixing bowl, beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk and dough hook in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

Set-up

Before assembling Bench Mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet. Position the mixer on a level, dry surface such as a bench top.

1. Press the 'head release' button, located at the rear of the mixer head. This will release the mixer head out of its locked position. Ease the mixer head backwards until it locks into its tilt position (Fig. 1).
2. Select the desired attachment depending on the mixing task to be performed:
   - Beater for creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
   - Scrapemaster™ spatula beater for smaller amounts of mixture or for faster creaming of butter and sugar and heavy cake mixes. Also great for folding ingredients
   - Whisk for whisking cream, egg whites, light batters and packet cake mixes.
   - Dough hook for kneading dough and other heavy mixtures..
3. Attach the selected mixing attachment onto the mixing shaft, aligning the groove in the top of the attachment such that it keys into the locking pin on the shaft. Push the attachment upwards over the locking pin and turn clockwise until securely locked in (Fig 2).

NOTE
Be sure the attachment is locked firmly in place.

4. Place the bowl on the base with the handle facing you. Then gently rotate the bowl in a clockwise direction until it locks into position (Fig 3). The bowl should feel firm with no movement.
5. Lower the mixer head with the selected mixing attachment in place into the mixing bowl. Press the 'head release' button to un-lock it from its position and ease the mixer head down (Fig. 4).
6. The splashguard can now be placed over the bowl if desired (Fig 5).

USE

1. Position the mixer on a level, dry surface such as a bench top. Ensure the mixing bowl is in place and the desired attachment is inserted.
2. Plug the power cord into a 230/240 Volt AC power outlet.
3. A beep will sound and the LCD screen will light up to inform you that the mixer is now switched on. The LCD screen will flash three times and the timer will display "00:00". The screen will also display the speed setting. If the LCD displays a speed setting other than "0" and continues to flash, you may turn the speed control dial anti-clockwise to the "0" position to re-set the speed setting.
4. a. If using the splashguard, add ingredients to the mixing bowl through the pouring shoot.
   b. If using the mixer without the splashguard, release the mixer head out of its locked position and ease it backwards until it locks into its tilt position. Add ingredients to the mixing bowl. Then, un-lock the mixer head and lower it forward into the mixing bowl.
5. Turn the speed control dial clockwise to commence mixing (Fig. 6), or, if a speed is already set, press the Pause/start button. The LCD screen will display the chosen speed setting. Instructions for mixing speeds for each type of mixture are shown in the 'Mixing Guide' on page 12.
6. When mixing is complete, turn the speed control dial anti-clockwise to the '0' position (Fig. 7) and unplug the cord from the power outlet.
7. Remove the splashguard if positioned on the bowl.
8. Press the 'head release' button and ease the mixer head back until it is locked into the tilt back position (see Figure 1 on page 6).
9. To remove the particular mixing attachment, push it upwards, turn it anticlockwise, then pull it downwards (Fig 8).

Pause mode
At any stage during your mixing task you can pause the mixer. This enables you to assess the mixing progress, scrape any food mixture down the sides of the mixing bowl with a spatula, or add additional ingredients - without affecting the timer.
Pause the mixer during operation by pressing the at the front of the Pause/start button speed control dial.
The time on the LCD screen will flash continuously, displaying the mixing time at which the mixer has been paused.
In pause mode, you are able to reset or adjust the timer if desired. Please see details on the Count-up and Count-down timer features below.
To resume your mixing task, simply press the Pause/start button again. The mixer will resume mixing at the same speed setting, and the timer will resume counting up/down depending on your selection made.

Count-up timer
The count up timer informs you how long your ingredients have been mixing for. The next time you mix the same ingredients you can then set the count-down timer for the specific time.
As soon as you start mixing, the timer will automatically start to count up.
The maximum mixing time is 20 minutes and will be displayed on the LCD screen as "20:00" (twenty minutes, zero seconds).
The mixer will automatically stop mixing after 20 minutes and beep twice.
The screen will flash for about 5 seconds.
The timer will automatically re-set to "00:00".
The LCD screen will display the speed setting that it stopped at and this setting will continue to flash.
If you pause the mixer at any time during the mixing process by pressing the Pause/start button at the front of the speed control dial, the mixing time displayed on the LCD screen will flash until you resume mixing by pressing the Pause/start button again.
To reset the timer to "00:00", turn the speed control dial anti-clockwise to the "0" location or, when paused, press.

Count-down timer
The count-down timer is especially useful when following a recipe that specifies mixing times.
The '+' and '-' buttons allow you to choose the desired mixing duration. Press the '+' button and you will add 30 seconds.
Press the '-' button and you will reduce the previously set mixing time by 30 seconds.
For example, if a recipe calls to "beat for 2 minutes", you can set the count-down timer to 2 minutes. Simply press the '+' button until "02:00" is displayed on the LCD screen, i.e. press the '+' button four times.
If you would like to change the countdown time after your initial setup, press the Pause/start button, then press the '+' and '-' buttons to increase or reduce the mixing time to the nearest 30 sec increment.
For example, you set the count-down timer to 3 minutes and turn the speed control dial to start mixing on a chosen speed. After 1 minute, 25 seconds, you pause the mixer by pressing the Pause/start button. The LCD displays the remaining count-down time of 01:35. If you now press the '+' button once to increase the mixing time, the display will show 02:00 (which is the nearest 30 sec increment).
To reset the timer to "00:00", turn the speed control dial anti-clockwise to the "0" location or, when paused, press the '+' and '-' buttons simultaneously.
When the chosen mixing time is completed, the mixer will beep twice to inform you that the time has expired. It will stop mixing automatically. The timer display "00:00" and the LCD screen will flash for about 5 seconds. The

LCD screen will display the speed setting that it stopped at and this setting will continue to flash.
If you need to resume mixing, simply press the Pause/start button or, alternatively, reset the mixer by turning the dial to "0", and then turn the dial clockwise.

Thermo cut-off – temperature overload
The mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating the motor with excessive loads. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and switch itself off. The mixer will beep and the screen will flash continuously. Switch the mixer off and unplug it from the power point. Release the mixer head and tilt it back until it is locked into the tilt back position. Let the mixer rest for 30 min.

Electronic protection cut-out
If the mixing load is too heavy for the selected speed and prevents the attachment from rotating, the mixer will cut-out to prevent damage to the unit. If the LCD screen flashes fast and continuously, the motor has not been able to achieve or maintain the set speed. In this case, unplug the mixer and remove some of the mixture from the bowl, working in batches.

Mixer head safety mechanism
The mixer head must be locked down or the motor will not operate. If the mixer head is tilted upwards during operation, the mixer will automatically stop. This is a safety mechanism to avoid injury. To resume your mixing task, lock the mixer head back down and press the Pause/start button.

Standby mode
The mixer will automatically switch off the LCD screen after 20 minutes to save power. To exit the standby mode, press any button or turn the dial.

Mixing Guide
Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds, listed in the table below, may vary slightly from recipe to recipe. Please refer to it regularly as you develop your understanding of how different ingredients interact when mixing.

Speed setting range	Mixing task
LOW 1-4	FOLDING & KNEADING Combining or initial mixing of ingredients Folding Kneading – doughs (pastry, bread, scones, etc.)
MEDIUM 5-7	LIGHT MIXING Kneading – heavy doughs Beating – sugar and butter, cake mixes
HIGH 8-10	CREAMING & BEATING Whisking – light batters Beating – heavy batters/icing
VERY HIGH 11-12	WHIPPING & AERATING Whisking – egg whites/cream

NOTES
• For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.
• Generally, there is not one set speed for an entire recipe. You will need to change the speed of the mixer depending on what stage of the recipe you are working on. This is communicated in the recipe section.
• When mixing larger quantities you may need to increase the mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.
• When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down whilst these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the additional ingredients begin combining then slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

Oven Temperature Guide
For your information, the following temperature settings are included as a guide.

Description of oven temperatures	Degrees °C	Gas Mark
Very Slow	120	½
Slow	140-150	1-2
Moderately Slow	160	3
Moderate	180	4
Moderately hot	200	6
Hot	220	8
Very Hot	240	9

NOTE
If using fan forced ovens be sure to turn the temperature down by 20°C. Also check recipes at the back of this booklet.

INGREDIENTS

Tips for substituting Ingredients
- Unsalted butter is best for cake baking, however it can be substituted with salted butter or margarine if necessary. Margarine may slightly alter the texture of the final result.
- Self raising flour = plain flour + baking powder (1 cup self raising flour = 1 cup plain flour + 2 teaspoons baking powder)
- 1 cup plain flour + 1 teaspoon baking powder = ½ cup plain flour + ½ cup self raising flour
- When substituting wheat flour with gluten free flour, the best results are usually achieved in recipes that have a small amount of flour.
- Commercial baking powders can contain wheat starch. If you are allergic to wheat, you can make you own. Baking powder = 1 teaspoon bicarbonate of soda + 2 teaspoons cream of tartar

- Icing sugar mixture can contain wheat starch (this prevents it going lumpy). If you have a gluten intolerance, pure icing sugar can be used instead.
- Sultanas can be substituted with equal measure of another dried fruit (best if they are chopped to size).
- Golden syrup can be substituted with equal measure of treacle or molasses
- 1 cup buttermilk = 1 cup fresh milk + 2 teaspoons vinegar or lemon juice.
- Milk can be substituted with soy milk. It can sometimes also be replaced with fruit juice acting as the liquid component.
- 7g dry yeast (1 sachet) = 15g compressed yeast.

Measuring Ingredients

Careful and correct measurement of all ingredients is essential for recipe success (particularly when baking). All cup and spoon measurements should be level.

- One metric tablespoon is equal to 20mls.
- One metric teaspoon is equal to 5mls.
- One liquid cup measurement is equal to 250mls.
- All eggs used in our recipes are extra large (59g) eggs, unless otherwise specified.

The following are some hints on measuring ingredients.
When measuring wet ingredients, always use a measuring jug or if measuring small quantities, use a standard metric measuring spoon. Place the measuring jug on a level surface and check the measurement at eye level.
When measuring dry ingredients, always use a standard metric measuring cup or standard metric measuring spoon. Shake gently to ensure there are no air pockets and level the surface with a knife or metal spatula. Never tap the cup on the bench or pack in the ingredients (unless specified); this will give an inaccurate measurement.

***Note**: crush any lumps, particularly in bicarbonate of soda or sugar before measuring.*

When measuring other ingredients, always

weigh in grams using metric scales. To ensure an accurate reading, always remember to "tare" the scales back to zero with the empty container before adding any food.

COOKERY TIPS FOR BEST RESULTS

General tips

- Before starting any recipe carefully read it through from beginning to end.
- Ensure you have all ingredients and utensils before you start.
- Refrigerated ingredients such as butter, cream cheese and eggs should be at room temperature for best results (unless otherwise specified). Set these out ahead of time. If you forget to remove butter from the fridge, use the coarse side of a grater to grate the butter. This will assist the mixer and soften the butter faster.
- Always adjust the oven shelf to the desired position and then preheat oven to baking temperature recommended in the recipe. Get to know your oven. Most ovens have "hotspots" and it may be necessary to turn food or swap shelves during cooking. However, be aware that every time you open the oven, the temperature drops. Only open the oven if necessary and be sure to close the door quickly.
- Break eggs into a small bowl before adding to mixture. This eliminates the chance of contaminating mixture with shells or rotten eggs.
- All recipes have been carefully developed and tested, but should you find it necessary to alter the ingredients or tin, you must allow for a variation in cooking time. Always test for doneness in baked goods before removing from oven or other cooking appliance.
- During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. Pause the mixer and use a rubber or plastic spatula to scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as these can damage the beater and bowl. A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing. Tips for cakes, biscuits and slices
- When cooked, a cake should shrink slightly from the pan.
- When testing most cakes (not sponges, fruitcakes or cheesecakes), gently touch the surface; it should feel firm. At this stage, remove the cake from the oven and close the oven door to retain the heat. Insert a thin skewer into the deepest part of the cake. When cake is done, no uncooked mixture should adhere to it.
- Testing cake doneness should be done quickly. If the cake needs to be returned to the oven, the oven door should be open for minimal amount of time. Rapid temperature change may cause an undercooked cake to sink in the middle
- For most types of biscuits, you can test if they are cooked by gently pushing the biscuit on the tray with your finger. If it moves without breaking, the biscuit is cooked.
- Do not over beat any mixture. Be careful that you only mix/blend mixtures for the specified time. When folding, do so until just combined. Over beating or mixing can cause toughness, close texture, excessive shrinkage or effect rising.
- Curdling can sometimes occur when adding eggs to a mixture. If this happens, continue with the recipe as it will come back together when the dry ingredients are added.
- If cakes begin to overbrown, cover the top loosely with foil to protect it from the top element of the oven.
- To obtain the greatest volume when beating egg whites, be sure the bowl and beater are completely clean and dry before use. The smallest amount of grease or water can prevent the whites from aerating.
- The term "soft peaks" means that the egg white barely supports itself. When the head of the mixer is lifted, the egg white mixture will curl and may fall from the beater.
- The term "firm peaks" means that the egg white holds its shape. When the head of the mixer is lifted, the egg white mixture will remain pointy and firm.
- When making pavlova or other meringues, always use caster sugar as it dissolves much easier than other coarser sugars.Sugar should begin being added at soft peaks. If you wait until the egg whites reach firm peaks and are dry, it will take longer to dissolve the sugar.

- To test if sugar is dissolved, rub a small quantity of mixture between your fingertips. If it feels grainy, continue beating until smooth.
- In general, cakes should be cooled on a wire rack after the suggested standing time. The standing time is to prevent the freshly baked cake from splitting or cracking when removed from the pan.
- Fruit cakes and various other heavy cakes, such as mud cakes, are best cooled in the pan. Due to the weight of these cakes, turning out while still warm will cause them to split. Cooling in the pan also keeps them moist.
- Sponges should be removed from the pan as soon as they come out of the oven.
- Most biscuits are best cooled on the baking tray.

MHAKEINAG DA SINUCGCESSFUL DOUGH

Yeast
Yeast is a raising agent used in dough. It is a microscopic living organism that grows rapidly in suitable warm, moist conditions.
The yeast feeds on sugar and expels carbon dioxide which expands the gluten framework. When foaming yeast, the liquid should be warm; about 26°C. If the liquid is too cold it will retard the yeast growth. If it is too hot it will kill the yeast.

Preparing the yeast
For the dry yeast to be activated it needs to ferment. To do this, place warm liquid and sugar into a bowl. Add dry yeast and mix. Stand in a warm, draft-free place until mixture starts to foam or bubble. This process will take about 10 minutes.

NOTE
If dried yeast has not been stored properly, has been exposed to light, extreme heat, or is out of date, it may be dead or inactive and it will not ferment. If the yeast does not foam, your dough will not rise.

Preparing the dough
1. Insert dough hook (refer to page 6). Place the dry ingredients into the bowl and lock the bowl onto the base.
2. Turn the speed dial to low speed (1-4), and gradually add the liquid ingredients (including the pre-prepared yeast mixture) to the bowl. When the ingredients start to form a ball, stop the mixer and use a rubber or plastic spatula to scrape down the sides of the bowl if necessary.
3. Knead on low speed (1-4) (depending on the amount of dough) until smooth and elastic; for about 5-8 minutes.
4. Transfer dough to a large, well greased mixing bowl. Cover the bowl with a light cloth or plastic wrap and place it in a warm, draft-free area until the dough doubles in size.
5. Plunge fist into the centre of the risen dough to punch out excess air. Fold outer edges into the centre and turn dough out onto a lightly floured surface. Cut and shape dough to form buns, rolls or freeform loaves and place on prepared baking trays. Alternatively, place dough into prepared bread tins. For pizza dough, it is now ready to be rolled, topped and baked.
6. For the final rising of the bread dough, cover the shaped dough with a light cloth and place in a warm, draft-free area until doubled in size again. Glaze and bake..

Tips
To add interest to breads.
- Brush dough with a little milk and sprinkle loaves or buns with poppy, caraway or sesame seeds before baking.
- Sprinkle loaves with shredded cheese during the last few minutes of baking.
- Drizzle cooled, sweet tea rings or buns with icing, or dust with icing sugar before serving.

Glazes
Glazes may be brushed over the dough before, during or after baking.
For a shiny crust, brush with cream or evaporated milk before baking; or with warm sieved apricot jam after baking.
For a glossy crust, brush with beaten egg white before baking.
For a matt finish, brush with melted butter or margarine after baking.

Questions & Answers:
Q. My mixture seems a little dry and crumbly. Do I need to add more water?
A. Some flour tends to absorb or want more moisture/liquid, especially on warm or humid days. Add more water, a drop at a time, until you reach a smooth ball/dough.

Q. I added too much water and my dough is very sticky, what can I do?
A. If the dough is smooth without lumps, add a little flour at a time and knead the dough until it is smooth, soft to the touch and bounces back when pressed with the tip of your finger. Dough should not be sticky to touch.

Q. My yeast did not bubble or foam, why?
A. The yeast may be dead or inactive, in which case you will need to replace it. This occurs when the liquid added or the standing position was too hot or too cold. It can also be because the yeast is out of date. If the yeast does not foam, your dough will not rise.

Q. My dough did not rise, why?
A. If the yeast fermented properly, you may just need to place the bowl in a warmer position. Covering the bowl with plastic wrap, and ensuring the area is draft free may help. In winter, your dough will take longer to rise.

CARE AND CLEANING

Before cleaning ensure
that the power is turned off at the power outlet, then remove the plug.
Wipe over the outside area including the head and base, with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
Wipe any excess food particles from the power cord.

Recommends to wash the mixing bowl, splashguard, beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk and dough hook in warm soapy water and wipe dry – use a brush if necessary to remove any sticky food particles.
All plastic components deteriorate through prolonged dishwasher use. However, parts of are tolerant to dishwasher use. These include the stainless steel mixing bowl, beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk and dough hook.

***Note**: Place only on the top rack of the dishwasher.*

Stainless steel whisk
After washing the stainless steel whisk, the outer wire may have moved out of position and become misaligned (see Figure 9). Please clip the outer wire back into position (see Figure 10).

Maintenance Service
Bench Mixer should be regularly checked. After approximately four years of domestic use, the grease in the gear compartment should be examined.

Storage
Keep Mixer in a convenient position on your kitchen bench ready for use at all times. Place the beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk and dough hook in the mixing bowl as storage of these attachments in a drawer with other kitchen equipment may cause damage.

NOTE
Never wind the power cord around the mixer after use as the warmth from the motor may cause damage to the power cord. For added convenience the unused cord length can easily be pushed into the base of the mixer for storage.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What to do
Motor will not start.	Motor is over-heated.	Unplug and allow motor to cool, (the mixer head should be cool to touch).
	Mixer head is not locked down properly.	Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Motor is over-heated.	Use of a high speed for a long time. Mixture too heavy. Mixing quantity too large.	Unplug and allow motor to cool, (the mixer head should be cool to touch). Try mixing in batches.
Mixer head does not lock down properly.	Thick mixture is preventing the attachment from going all the way down into the bowl.	Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Attachment is hitting the bowl.	Attachment is not inserted correctly.	Remove the attachment and try inserting again. Refer to the instructions in this booklet if needed.
	Mixing bowl is not locked into the base properly.	Lock bowl into position. Refer to the instructions in this booklet if needed.
Mixer is moving on the bench-top.	Chosen speed is too high for the mixture. Mixture caught up in the attachment. Flour or spills on bench top.	Lower the speed or mix in batches. Scrape down the attachment and continue mixing. Clean and dry benchtop as well as the mixer base.
Cannot use or set the timer, but the motor will start when the speed dial is being turned.	'+' button, '-' button or Pause/Start button was depressed when the unit was switched on.	Unplug from the power outlet for 5-10 seconds, then plug in again ensuring no buttons are pressed. If this problem persists, there may be food particles or liquid in the switch. The unit is safe to use in this mode, however it is recommended to take the product to an authorised service centre.

SPECIFICATIONS

Power: 1000 W
Voltage: 220–240 V / 50 Hz
Measurement: 380 x 215 x 350 mm
Weight: ca. 9,5 kg

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.

RECIPES

Choc-Hazelnut Pancakes

4 cups plain flour
¾ cup caster sugar
3 ¾ cups buttermilk
3 eggs
Butter, for frying
Hazelnut spread, to serve
Whipped cream and roasted hazelnuts, to serve

1. Place the flour, sugar, buttermilk and eggs in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Whisk, mix on low speed (1-4) until combined. Increase to medium speed (5-7) and mix until smooth.
2. Heat a large non-stick frying pan on medium heat. Lightly grease with a little butter. Spoon 1/3 cup of the mixture into the pan and tilt pan to form a circle. Cook until bubbles begin to appear on the surface. Flip pancake and cook for a further minute. Repeat with remaining batter.
3. Serve pancakes with hazelnut spread, whipped cream and roasted hazelnuts.

Basic Cookie Dough

500g butter, room temperature, chopped
1 ½ cups icing sugar
2 teaspoons vanilla essence
4 cups plain flour
1 cup custard powder
1/3 cup milk

1. Preheat oven to moderate (180°C/160°C fan-forced). Grease and line baking trays.
2. Place butter, sugar and vanilla in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Beater, mix on medium speed (5-7) until smooth and creamy.
3. Add flour, custard powder and milk. Mix on low speed (1-4) until combined.
4. Divide dough in half. Wrap in plastic and refrigerate for 30 minutes.
5. Roll each portion of dough between 2 sheets of baking paper to 5mm thick. Use a 5cm round cutter to cut rounds from dough. Place cookies on prepared trays and bake for about 10-12 minutes swapping trays halfway through cooking. Cool on trays.

Variations:
Orange and poppy seed cookies – Replace the vanilla essence with 2 teaspoons of orange juice, 1 teaspoon of orange rind and 1 tablespoon of poppy seeds.
Choc chip cookies – Add 1 cup of choc chips in with the flour. Don't roll dough, but roll 1 tablespoons of the cookie dough mixture into balls and slightly flatten onto the trays.

Lemon Slice

125g butter, room temperature
1 ¼ cups icing sugar mixture
1 ¼ cups plain flour
3 eggs
1 cup caster sugar
1 teaspoon finely grated lemon rind
½ cup lemon juice

1. Preheat oven to moderate (180°C/160°C fan-forced). Grease and line a 23cm square pan with baking paper, extended 2cm above the edge of the pan.
2. Place butter and icing sugar in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Scrapemaster™ spatula beater, beat on medium speed (5-7) for 1 minute or until smooth and creamy. Add 1 cup of the flour and mix on low speed (1) until just combined.
3. Press mixture evenly over the base of prepared pan. Bake for about 15 minutes or until browned lightly.
4. Meanwhile, place eggs, caster sugar, remaining flour, rind and juice in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Whisk, mix on medium speed (5-7) until combined. Pour egg mixture over hot base.
5. Bake for about 20 minutes or until firm. Cool in pan.

Honey, Cranberry and Pistachio Nougat

2 sheets edible rice paper
½ cup honey
2 ½ cups caster sugar
1/3 cup water
500g liquid glucose
2 egg whites, room temperature
1 ½ cups pistachios, toasted
½ cup craisins (dried cranberries)

1. Lightly grease a 20cm square cake pan. Line the base of the pan with 1 sheet of rice paper, trimming to fit.
2. Combine honey, sugar, water and glucose in a medium saucepan. Stir over medium heat, without boiling, until sugar dissolves. Bring to boil. Do not stir after this point. Using a candy thermometer, cook until mixture reaches 140°C. Immediately remove from heat.
3. Using the Whisk, beat egg whites on very high speed (11-12) until firm peaks form. Reduce to medium speed (5-7) and slowly add the sugar syrup in a thin, steady stream. Once all the sugar syrup has been added, continue beating for a further minute. Add the pistachios and cranberries and stir to combine.
4. Quickly spoon into prepared pan, using a spatula to scrape the bowl. A spoon dipped in hot water will help you spread the nougat quickly. Top with the remaining sheet of rice paper and gently press to flatten.
5. Set aside to cool at room temperature for about 6 hours or until set. Remove from pan and cut into small squares to serve.

Coconut Marshmallows

⅓ cup gelatine
4 cups caster sugar
2 teaspoons lemon juice
2 cups shredded coconut, lightly toasted

1. Combine gelatine and 1 cup of cold water. Stand for 5 minutes
2. Stir sugar and 2 cups of hot water in a large saucepan over low heat until sugardissolves. Bring to boil. Add gelatine mixture; simmer, uncovered for 20 minutes. Cool to room temperature.
3. Transfer sugar mixture to the Stainless Steel Mixing Bowl. Add juice. Using the Whisk, begin beating on low speed (1). Gradually increase to very high speed (12) over 15 minutes. Mixture should be very thick and hold its shape.
4. Rinse a 20cm x 30cm lamington pan with cold water; do not dry. Spread marshmallow mixture into pan. Sprinkle with enough coconut to cover the surface. Allow to set at room temperature for 2 hours or until firm.
5. Cut marshmallow into squares using a wet knife; toss in remaining coconut.

Sweet Brioche
Makes: 8

¼ cup luke-warm milk
2 teaspoons (7g sachet) dry yeast
¼ cup caster sugar
2 ¼ cups plain flour,
1 teaspoons ground cinnamon
Pinch salt
3 eggs
125g butter, room temperature, cut into cubes
Approximately ⅓ cup plain flour, extra
½ cup sultanas
1 egg yolk, lightly whisked
1 tablespoon caster sugar, extra

1. Combine the milk, yeast and ½ teaspoon of the sugar in a small bowl. Set aside in a warm place for about 10 minutes or until frothy.
2. Place remaining sugar, flour, cinnamon and salt in the Stainless Steel Mixing Bowl. Add yeast mixture and eggs.
3. Using the Dough Hook, knead on low speed (2) for about 1 minute or until combined. Continue kneading for a further 5 minutes.
4. Add 2-3 pieces of butter to dough mixture and continue kneading, adding a little butter at a time until well incorporated. If dough begins to lose its "ball" shape, add as much of the extra flour as necessary to keep it combined. Knead in the sultanas. This step should take a total of 4 minutes.
5. Remove dough from bowl; wash and dry bowl, then return dough to bowl. Cover; set aside in a warm, draft-free place for about 1 hour or until doubled in size. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Line 2 oven trays with baking paper.
6. Plunge your fist into the dough and using the Dough Hook, knead again on low speed (2) for 1 minute or until smooth.
7. Divide dough into 8 even portions. Work each dough portion into a smooth ball and place on prepared trays. Set aside in a warm, draft-free place for 30 minutes.
8. Brush each brioche with extra egg yolk and sprinkle with extra sugar. Bake for 15 minutes or until golden and cooked through.

Orange Drops
Makes: About 40

185g butter, room temperature
1 cup caster sugar
1 teaspoon finely grated orange rind
1 egg
2 cups plain flour
½ teaspoon baking powder
½ cup breakfast marmalade

1. Preheat oven to moderate (180°C/160°C fan-forced). Grease and line oven trays with baking paper.
2. Using the Beater, mix butter, sugar and orange rind on medium speed (5-7) for about 2 minutes or until creamy. Add egg and mix well.
3. Add the flour and baking powder and mix on low speed (1-4) for about 30 seconds or until combined.
4. Roll 2 teaspoons of the mixture into balls, flatten slightly and place on prepared trays. Press you finger into the middle of each ball to make an indent. Spoon ½ teaspoon of marmalade into each indent.
5. Bake for 10 minutes or until cooked. Remove from oven. Cool on wire racks.

Golden Syrup and Walnut Scrolls
Makes: 12

2 ¼ cups self-raising flour
1 tablespoon caster sugar
100g butter, chopped
⅔ cup milk
1 egg
1 cup walnuts, chopped
½ cup slivered almonds
⅓ cup firmly packed brown sugar
1 teaspoon ground cinnamon
¼ cup golden syrup

1. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Lightly grease a 19cm x 29cm slice pan.
2. Using the Scrapemaster™ spatula beater, mix flour, sugar and half of the butter on low speed (1-4) until combined.
3. Add milk and egg. Using the Dough Hook, knead on low speed (1-4) to form a soft sticky dough. Knead for a further 1 minute.

4. Turn onto a clean, floured bench and roll dough into a 30cm x 40cm rectangle. Sprinkle with walnuts, almonds, brown sugar and cinnamon. Dot with remaining butter. Roll dough tightly from the long side to form a log. Trim ends and cut into 12 even slices.
5. Place slices, cut side up into prepared pan. Bake for about 25 minutes or until golden, turning halfway through cooking. Remove from pan and drizzle with golden syrup. Serve warm.

Apple Tea Cake

125g butter, room temperature
1 teaspoon vanilla
½ cup brown sugar
2 eggs. ½ cups plain flour. ⅓ cup milk
2 green apples, peeled, cored, thinly sliced
2 teaspoons raw sugar
½ teaspoon cinnamon
¼ cup apricot jam, warmed

1. Preheat oven to moderately slow (160°C/140°C fan-forced). Grease and line a 22cm round spring form tin with baking paper.
2. Using the Beater, mix butter, vanilla and sugar until creamy. Gradually add the eggs and beat well. Add the flour and milk. Mix on low speed (1-4) until combined. Spoon mixture into prepared pan.
3. Arrange apples over cake mixture. Sprinkle with raw sugar and cinnamon. Bake for 50 minutes. Remove from oven, brush with warm jam and bake for a further 10 minutes or until cooked when tested. Serve with whipped cream.

Cheats Tiramisu

1 ¼ cups espresso
2 tablespoons caster sugar
¼ cup coffee flavoured liqueur (Tia Maria or Kahlua)
600ml tub thickened cream
¼ cup icing sugar mixture
2 teaspoons vanilla essence
250g sponge finger biscuits
50g dark chocolate, grated

1. Combine coffee, caster sugar and liqueur in a bowl. Cool.
2. Place cream, icing sugar and vanilla in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Whisk, whip on very high speed (11-12) until soft peaks form.
3. Dip one sponge finger into cooled coffee mixture. Remove from liquid and spread one side with a little cream. Place sideways in an 8-cup capacity serving dish. Dip a second sponge finger in coffee mixture, spread with a little cream and lay next to the first. Repeat with remaining sponge fingers, coffee mixture and cream. If there is any remaining coffee mixture once all the biscuits have been dipped, pour this over the biscuits.
4. Spread top with remaining cream and smooth surface. Sprinkle with chocolate; cover and refrigerate overnight.

Upside Down Pear and Almond Cake

⅓ cup slivered almonds
1 ¼ cups firmly packed brown sugar
1 large pear, peeled, cored, thinly sliced
185g butter, room temperature
3 eggs. ¼ cup plain flour
1 ¾ cups almond meal

1. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Grease and line a 22cm round cake pan with baking paper.
2. Sprinkle the almonds and ¼ cup of the sugar over the base of the pan. Evenly top with pear slices.
3. Using the Beater, beat butter and remaining sugar on medium speed (5-7) for about 3 minutes or until light and fluffy. Beat in eggs one at a time. Add flour and almond meal and mix on low speed (1-4) until combined.
4. Pour mixture into pan. Bake for about 35 minutes or until cooked when tested. Stand for 10 minutes before turning upside down onto a wire rack. Serve warm or cold with whipped cream.

White Chocolate Layered Butter Cake

185g butter, room temperature
1 ½ teaspoons vanilla extract
1 ¾ cups caster sugar
4 eggs. 1 ½ cups plain flour
¾ cup self-raising flour
2 teaspoons cocoa powder
¾ teaspoon bicarbonate soda
¾ cup milk

1. Preheat oven to moderately slow (160°C/140°C fan-forced). Grease and line a deep, 20cm round cake pan, extending the baking paper 3cm above the rim of the pan.
2. Place ingredients in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Scrapemaster™ spatula beater, mix on low speed (1) for about 30 seconds or until just combined. Increase to low speed (4) and beat for 1 minute. Pour mixture into prepared pan.
3. Bake for about 1 ½ hours or until cooked when tested with a skewer. Stand in pan for 5 minutes before turning onto a wire rack to cool.
4. When cool, split cake horizontally into 3 even sized disks. Layer and cover with white chocolate ganache. Top with fresh berries and chocolate curls to decorate.

White Chocolate Ganache

1 cup cream
600g white chocolate, chopped

1. Bring cream to boil in a medium saucepan and immediately remove from heat.

2. Stir through chocolate until melted. Cover; refrigerate, stirring occasionally until spreadable consistency.

Chocolate Chocoholic Cake

1 ½ cups water
2 ¼ cups caster sugar
185g butter, room temperature
¼ cup cocoa powder
¾ teaspoon bicarbonate of soda
2 ¼ cups self-raising flour
3 eggs

1. Preheat oven to moderate (180°C/160°C fan-forced). Grease and line a 22cm square cake pan with baking paper.
2. Combine water, sugar, butter, cocoa and soda in a large saucepan. Stir over heat without boiling until sugar dissolves and butter is melted. Bring to boil then reduce heat to low. Simmer uncovered for 4 minutes being careful the saucepan doesn't overflow. Transfer to the Stainless Steel Mixing Bowl; cool to room temperature.
3. Add flour to the bowl. Using the Scrapemaster™ spatula beater, beat on low speed (1) until combined. Add eggs and beat on low speed (4) until combined. Pour mixture into prepared pan.
4. Bake for about 1 hour or until cooked when tested. Stand in pan for 5 minutes before turning onto a wire rack to cool. Top with rich fudge frosting.

Rich fudge frosting

90g butter
⅓ cup water
½ cup caster sugar
1 ½ cups icing sugar mixture
⅓ cup cocoa powder

1. Combine the butter, water, caster sugar in a small saucepan. Stir over low heat without boiling until sugar dissolves. Sift icing sugar and cocoa into a bowl, then gradually stir in hot butter mixture. Cover then refrigerate for about 20 minutes or until frosting is cool and thickens. Beat with a wooden spoon until spreadable.

Ricotta Baked Cheesecake

90g butter, room temperature
¼ cup caster sugar
1 egg. 1 ¼ cups plain flour
¼ cup self-raising flour
750g fresh ricotta
1 cup caster sugar, extra
5 eggs, extra
3 teaspoons finely grated lemon rind
1 tablespoon lemon juice

1. Grease a 22cm springform tin and line the base with baking paper.
2. Using the Scrapemaster™ spatula beater, beat butter, sugar and egg on low speed (4) until combined.
3. Add flours and beat on low speed (1) until combined. Using the back of a spoon, press mixture over the base of prepared tin. Refrigerate for 30 minutes.
4. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Bake for 15 minutes. Remove from oven and press base down with a clean tea towel. Cool.
5. Reduce oven temperature to moderately slow (160°C/140°C fan-forced).
6. Place ricotta, extra sugar, extra eggs, rind and juice in the Stainless Steel Mixing Bowl. Using the Whisk, mix on high speed (8-10) until smooth.
7. Pour into tin and bake for about 1 hour or until set but still wobbly in the centre. Turn the oven off. Cool cake in the oven with the door ajar. Refrigerate for several hours before serving dusted with icing sugar.

Macadamia Meringue Cake

6 egg whites
Pinch salt
1 ½ cups caster sugar
1 teaspoons vanilla extract
1 teaspoon white vinegar
Filling
300mls pure cream
1 teaspoon vanilla extract
½ cup icing sugar
250g marscapone
100g roasted macadamias, chopped

1. Preheat oven to very slow (120°C/100°C fan-forced).
2. Grease and line 2 oven trays with baking paper. Mark a 22cm circle on each tray.
3. Using the Whisk, beat egg whites and salt on very high speed (11-12) until soft peaks form.
4. Add sugar, a small amount at a time, whisking until thick and glossy. Add vanilla and vinegar and whisk until just combined.
5. Divide the mixture evenly between prepared trays. Spread evenly onto marked circles.
6. Bake for about 1 ½ hrs or until firm and slightly browned. Turn off oven. Cool meringues completely in the oven with the door ajar.
7. To make filling, use the Whisk attachment to whip cream, vanilla and icing sugar on high speed (11-12). Stir through marscapone and macadamias.
8. To assemble, sandwich meringue disks together with cream mixture. Dust with icing sugar and top with fresh berries.

Jam Scone Ring

2 cups self-raising flour
1 tablespoon caster sugar
30g butter, room temperature

¾ cup milk
1 egg yolk
2 tablespoons apricot jam, warmed
½ cup finely chopped dried apricots

1. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Grease and line an oven tray with baking paper.
2. Using the Scrapemaster™ spatula beater, mix flour, sugar and butter on low speed (2) until combined.
3. Add milk and egg yolk. Using the Dough Hook, knead on low speed (2) to form a soft sticky dough
4. Turn onto a clean, floured bench and roll dough into a 30cm x 40cm rectangle. Spread jam over dough and scatter with apricots. Roll dough from the long side to form a log. Place on the prepared tray and curve to form a ring. Press ends together to seal.
5. Bake for about 25-30 minutes or until cooked. Serve warm, dusted with sifted icing sugar.

Sticky Toffee Pudding

200g pitted dates, chopped
1 ½ teaspoons baking powder
⅓ cup boiling water
125g butter, room temperature
1 cup firmly packed brown sugar
2 eggs
1 ½ cups plain flour
¼ cup milk

1. Place the dates, baking powder and boiling water in a bowl. Set aside for 10 minutes.
2. Preheat oven to moderate (180°C/160°C fan-forced). Grease and line a 20cm square cake pan with baking paper.
3. Using the Scrapemaster™ spatula beater, mix the butter and sugar on medium speed (5-7) for about 2 minutes or until creamy. Gradually add the eggs and beat well. Add the flour, milk and date mixture. Mix on medium speed (5-7) until just combined.
4. Spoon mixture into prepared pan and bake for 40 minutes or until cooked when tested.
5. Serve pudding with warm toffee sauce (see following recipe).

Toffee Sauce

200g butter
1 cup pure cream
1 cup firmly packed brown sugar

1. Place all ingredients in a small saucepan. Stir over medium heat until melted and combined. Simmer for 3 minutes.

Lemon Thyme and Cheese Focaccia
Makes: 2

200mls luke-warm water
½ teaspoon sugar
2 teaspoons (7g sachet) dry yeast
2 cups plain flour
1 teaspoons salt
1 ½ tablespoons (30mls) olive oil
1 tablespoon finely chopped fresh lemon thyme
½ cup grated cheddar cheese
1 tablespoon milk
Sea Salt flakes

1. Combine the water, sugar and yeast in a jug; stir to combine. Cover mixture and place in a warm area for about 10 minutes until the mixture is frothy.
2. Place the flour and salt in the Stainless Steel Mixing Bowl. Add the yeast mixture and olive oil. Using the Dough Hook, mix on low speed (1-2) for about 2 minutes or until combined and mixture forms a ball. Continue kneading for 8 minutes.
3. Remove dough from the bowl. Lightly grease the bowl and return dough. Cover; allow to rise in a warm area for about 1 hour or until doubled in size.
4. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Grease and line 2 oven trays with baking paper.
5. Punch the dough with your fist to knock out the air. Cut the dough in half. Roll each piece on a lightly floured surface into a 20 x 25cm rectangle. Place on prepared trays. Sprinkle thyme and cheese over each focaccia, leaving a 1cm border. Brush borders with a little water, then fold in half to make 2 long rectangles. Press edges together, score 3 times across the top. Brush with milk and sprinkle with sea salt.
6. Bake for 15-20 minutes or until cooked through. Serve warm, cut into pieces.

Cheesy Spinach Scrolls
Makes: 12

2 cups self-raising flour
1 tablespoon caster sugar
50g butter, chopped
¾ cup milk
250g frozen spinach, thawed
1 cup pizza cheese
100g feta cheese, crumbled

1. Preheat oven to moderately hot (200°C/180°C fan-forced). Lightly grease and line a 22cm square cake pan.
2. Using the Scrapemaster™ spatula beater, mix flour, sugar and butter on speed 2 for about 2 minutes or until combined.

3. Add milk and using the Dough Hook, knead on speed 2 for about 1 minute or until a soft sticky dough is formed.
4. Turn onto a clean, floured bench and roll dough into a 30cm x 40cm rectangle. Squeeze excess moisture from spinach with your hands. Chop coarsely and pat dry with absorbent paper towel. Sprinkle pizza cheese, spinach and feta over dough. Roll tightly from the long side. Trim ends and cut into 12 even slices.
5. Place scrolls, cut-side up in prepared pan. Bake for about 25 minutes or until cooked through. Serve warm.

Basic Pizza Dough
Makes: 2 large pizzas

150ml luke-warm water
1 teaspoon sugar
2 teaspoons (7g sachet) dry yeast
2 cups plain flour
½ teaspoon salt
2 tablespoon olive oil

1. Combine the water, sugar and yeast in a jug; stir to combine. Cover mixture and place in a warm area for about 10 minutes until the mixture is frothy.
2. Place the flour and salt in the Stainless Steel Mixing Bowl. Add the yeast mixture and olive oil. Using the Dough Hook, mix on low speed (1-2) for about 2 minutes or until combined and mixture forms a ball. Continue to knead on low speed (1-2) for a further 8 minutes.
3. Remove dough from the bowl. Lightly grease the bowl and return dough. Cover; allow to rise in a warm area for about 1 hour or until doubled in size.
4. Punch the dough with your fist to knock out the air. Cut the dough in half. Take one piece and roll on a lightly floured surface into a rough round. Place on a lightly greased pizza tray and stretch the dough to fit the tray. Repeat with remaining dough. Cover; allow to stand for 20-30 minutes. Top as desired.

Tip*: if you prefer a thick pizza crust, use this dough quantity to make 1 pizza instead.*

Supreme Pizza
Makes: 2 large pizzas

1 quantity basic pizza dough
¼ cup pizza sauce
2 cups pizza cheese
¼ cup finely chopped fresh basil
½ red onion, thinly sliced
1 small red capsicum, thinly sliced
100g button mushrooms, thinly sliced
100g shaved ham, torn
¼ cup pitted kalamatta olives

1. Prepare basic pizza dough according to recipe.
1. Preheat oven to very hot (240°C/220°C fan-forced).
2. Spread pizza sauce over bases. Sprinkle with half of the cheese. Top with remaining ingredients and sprinkle with remaining cheese.
3. Cook pizza, for about 15 minutes or until bases are golden and cheese has melted.

Potato and Rosemary Pizza
Makes: 2 large pizzas

1 quantity basic pizza dough
1 tablespoon olive oil
1 clove garlic, crushed
Salt and pepper, to taste
2 cups pizza cheese
200g new potatoes, very thinly sliced
1 tablespoon finely chopped fresh rosemary

1. Prepare basic pizza dough according to recipe.
2. Preheat oven to very hot (240°C/220°C fan-forced).
3. Combine olive oil and garlic in a small bowl. Using the back of a spoon, spread oil mixture evenly over pizza bases. Season with salt and pepper.
4. Sprinkle bases with half of the cheese. Top with potato slices and rosemary. Sprinkle with remaining cheese.
5. Cook pizza, for about 15 minutes or until bases are golden and cheese has melted.

Tip*: Use a mandolin or V-slice to cut potato very thinly. Potatoes may not cook if not cut thin enough. If you can't cut the potatoes very thinly, you may need to par-cook them in the microwave before placing on the pizza.*

Gourmet Vegetarian Pizza
Makes: 2 large pizzas

1 quantity basic pizza dough
¼ cup pizza sauce
2 cups pizza cheese
¼ cup finely chopped fresh basil
½ red onion, thinly sliced
½ cup bottled char-grilled capsicum, drained, chopped
100g button mushrooms, thinly sliced
½ cup sun-dried tomatoes, drained, chopped
¼ cup pitted kalamatta olives
1. Prepare basic pizza dough according to recipe.

6. Preheat oven to very hot (240°C/220°C fan-forced).
7. Spread pizza sauce over bases. Sprinkle with half of the cheese. Top with remaining ingredients and sprinkle with remaining cheese.
8. Cook pizza, for about 15 minutes or until bases are golden and cheese has melted.

Français

MIXEUR PLANETAIRE MIXER THREE

Nous vous félicitons pour l'achat de ce mixeur classe premium. L'utilisation du mixeur avec le système planétaire de mélange garantit des résultats professionnels du traitement des aliments et sa simplicité d'emploi et son aspect pratique vous apporteront sans aucun doute satisfaction.
Visites notre site Web pour obtenir des informations complémentaires:
www.stadlerform.ch

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Veuillez étudier avec attention le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique.

- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Utilisez le mixeur seulement pour son affectation directe en stricte conformité avec le mode d'emploi. Le mauvais emploi et la modification technique du mixeur peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Ne permettez pas que des enfants utilisent sans contrôle ou jouent avec l'appareil électrique.
- Ne laissez jamais le mixeur allumé sans surveillance.
- Assurez-vous que la tension du réseau électrique corresponde à la tension du passeport de cet appareil électrique avant de brancher le mixeur au réseau électrique.
- Le mixeur n'est pas prévu pour être branché à travers d'une minuterie ou d'un autre système de commande à distance.
- N'utilisez pas de rallonges endommagées ou surchargées. Utilisez seulement des rallonges contrôlées par un électricien qualifié ou par un spécialiste du centre de service.
- Faites-en sorte que le câble électrique ne pende pas de la table et ne touche pas de surfaces capables de l'endommager, qu'il ne s'emmêle pas et ne se torde pas.
- Avant de débrancher le mixeur du réseau électrique, assurez-vous qu'il est éteint. Ne tirez pas sur le cordon électrique lors du débranchement du mixeur du réseau électrique.
- Placez le mixeur seulement sur une superficie plate, à bonne distance du bord de cette superficie.
- Ne placez pas et n'utilisez pas le mixeur près de sources de chaleur, ne mettez pas le mixeur sur d'autres appareils électriques.
- N'utilisez pas le mixeur dans des endroits avec un taux d'humidité élevé. Ne permettez pas que de l'eau tombe sur l'appareil et n'utilisez pas le mixeur à l'air libre.
- N'utilisez jamais le mixeur plus de 3 minute sans arrêt avec la charge maximale. Les recettes reprises dans ce mode d'emploi ne prévoient pas la charge maximale du mixeur.
- Ne déplacez pas le mixeur quand il fonctionne.
- Avant de retirer ou d'installer l'embout ou le bol, éteignez le mixeur et assurez-vous que la rotation de l'embout a totalement cessé.
- Utilisez uniquement les embouts originaux qui font partie de l'ensemble du mixeur.
- Ne permettez pas le contact des parties tournantes du mixeur avec les doigts, les cheveux, des accessoires de cuisine. En cas de chute d'objet étranger dans le bol du mixeur, éteignez immédiatement le mixeur et retirez l'objet du bol.
- Avant d'allumez le mixeur, assurez-vous que le bol est correctement installé et bien fixé sur sa base.
- Ne retirez jamais le bol de la base durant le fonctionnement du mixeur.
- Avant de relever la tête du moteur du mixeur, éteignez le mixeur et assurez-vous que la rotation de l'embout à totalement cessé.
- Débranchez le mixeur du réseau électrique à la fin de son utilisation et avant son nettoyage.
- N'utilisez jamais le mixeur avec des dommages mécaniques et autres de l'appareil électrique, du cordon électrique ou de sa fiche. Il faut s'adresser à un centre de service.
- Ne plongez jamais la base avec le moteur électrique, le cordon électrique et sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide afin d'éviter toute électrocution.
- Pour une protection supplémentaire, il est recommandé d'utiliser dans les réseaux d'alimentation électrique du mixeur un fusible de protection automatique avec un courant de fonctionnement de 30 mA.
- Le mixeur est un appareil domestique et il est prévu pour un usage personnel dans les conditions suivantes: dans les maisons résidentielles ; dans les bureaux (dans les cuisines de bureaux) ; dans les hôtels etc. dans les locaux résidentiels de type hôtelier ; dans le maison d'hôtes avec un service « gîte et petit-déjeuner ».
- Emballez le mixeur dans sa boite et conservez-le dans un local sec, dans des endroits inaccessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission du mixeur à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. **Moteur d'une puissance de 1000 W**
   Le moteur fiable de grande puissance permet de rapidement et efficacement mélanger les ingrédients de différente consistance.
2. **Corpus métallique d'une pièce et réducteur en acier trempé**
   Garantissent une fiabilité irréprochable et une longue durée de service.
3. **Système planétaire de mélange**
   Durant le fonctionnement du mixeur, l'embout (batteur, batteur racleur, fouet ou crochet) bouge à l'intérieur du bol et tourne en même temps autour de son axe, assurant une qualité idéale de mélange et une consistance régulière sans grumeaux.

4. **Démarrage souple**
   La vitesse du moteur augmente doucement lors du démarrage afin d'éviter la pulvérisation des ingrédients.
5. **Couvercle de protection avec une goulotte de chargement**
   Elle prévient la pulvérisation et la projection des ingrédients du bol, elle permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement.
6. **Bol en acier spacieux**
   Bol en acier de 4,7 litres transportable, lavable en machine à laver la vaisselle.
7. **Compartiment pour le rangement du cordon électrique**
   Le cordon électrique est rangé dans le compartiment, laissant la superficie de la table libre du surplus de cordon électrique.
8. **Option de régulateur orientable « Pause »**
   Le moteur s'arrêt lors de l'appui sur le régulateur orientable ; la pause n'influence pas l'installation d'une minuterie et elle est prévue pour le contrôle du mélange ou l'ajout d'ingrédients supplémentaires.
9. **Poignées de transport**
   Elles sont pratiques pour le transport ; elles sont situées des deux côtés du corpus.
10. **Boutons «+» et «–»**
    Pour la programmation de la minuterie.
11. **Bouton du mécanisme de fixation de la position de la tête de moteur avec un système automatique de sécurité**
    Tête de moteur facilement renversable et elle se fixe dans une position libre pour faciliter l'installation et le retrait de l'embout. Grâce au système intégré de sécurité, le mixeur ne s'allume pas tant que la tête de moteur n'est pas dans la position basse de travail. Le fonctionnement du moteur s'arrête automatiquement en relevant la tête du moteur, assurant ainsi la sécurité absolue d'exploitation.
12. **Embout crochet pour la pâte**
    Embout d'une pièce pour le mélange d'une pâte consistante ou de mélanges épais.
13. **Embout fouet**
    Fouet en acier inoxydable pour fouetter des mélanges liquides, des oeufs.
14. **Embout innovant, batteur racleur Scrapemaster™**
    Cet embout unique ne permet pas aux ingrédients de coller sur les parois du bol, il exclut pratiquement le collage des aliments sur l'embout et il convient parfaitement pour le mélange d'une petite quantité d'ingrédients.
15. **Embout batteur (pale)**
    La pale d'une pièce est là pour obtenir des mélanges aérés vaporeux, de la purée mais également des mélanges de confiserie consistants.
16. **Écran à cristaux liquides avec indication de la vitesse et de la minuterie**
    L'indication de la vitesse et du temps de mélange, mais également du temps de la minuterie de décompte direct ou inverse s'affiche sur l'écran.
17. **Régulateur orientable à 12 positions des vitesses**
    Le système électronique de réglage optimise la puissance du moteur pour différents types de chargement et il permet de choisir la vitesse idéale en fonction du type et de la quantité d'ingrédients.

EXPLOITATION

Préparation à l'utilisation

Sortez le mixeur de son emballage, retirez de dessus tous les auto-collants et étiquettes. Mettez les matériaux d'emballage dans un endroit inaccessible pour les enfants.
Lavez le bol et les embouts dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, rincez ensuite avec de l'eau propre et séchez bien. Frottez légèrement avec une serviette humide la tête du moteur et la base, séchez ensuite.

Montage

Assurez-vous que le mixeur n'est pas branchez sur le réseau électrique avant le montage.
Installez le mixeur sur une superficie plate sèche.

1. Appuyez sur le bouton du mécanisme de fixation de la position de la tête du moteur vers le haut jusqu'à la fixation dans la position ouverte (fig. 1).
2. Choisissez l'embout nécessaire:
   • Batteur (pale) pour le mélange de pâte aérée pour les confiseries, le fouettage de beurre avec du sucre, la préparation de purée de pommes de terre, l'obtention de mélanges en forme de crèmes.
   • Batteur racleur Scrapemaster™ pour le mélange d'une petite quantité d'ingrédients, le fouettage rapide de beurre avec du sucre ou le mélange de mélanges de confiserie consistants.
   • Fouet pour le fouettage de mélanges liquides, de crèmes, d'œufs, le mélange de crèmes de confiserie légères ou de demi-produits.
   • Crochet pour la pâte pour le mélange d'une pâte compacte ou de mélanges épais.
3. Mettez l'embout sur la transmission du moteur de façon à ce que la goupille de l'embout tombe sur la rainure, pressez ensuite légèrement sur l'embout et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la bonne fixation (fig. 2).

ATTENTION

Après l'installation de l'embout, assurez-vous que l'embout est correctement fixé à sa place.

4. Mettez le bol sur la base avec la poignée vers soi, tournez ensuite le bol avec la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer (fig.3). Assurez-vous que le bol est bien fixé et ne bouge pas sur la base.
5. Appuyez sur le bouton du mécanisme de fixation de la position de la tête du moteur et abaissez la tête du moteur vers le bas jusqu'à la fixation dans la position horizontale (fermée) (fig.4).
6. Installez si nécessaire sur le bol un couvercle de protection contre les éclaboussures (fig. 5).

Utilisation

1. Assemblez le mixeur comme décrit dans la rubrique « Assemblage ».
2. Branchez le mixeur au réseau électrique avec une tension de 220-240 V.
3. Un signal sonore apparaît lors du branchement du mixeur sur le réseau électrique, l'inscription « 00:00 » apparaît sur l'écran et clignote trois fois. Il apparaîtra également sur le display la vitesse de mélange « 0 ». S'il apparaît sur l'écran une autre vitesse de mélange, tournez le régulateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position « 0 » afin d'annuler le réglage de vitesse.
4. a. Ajoutez les ingrédients dans le bol à travers la goulotte de chargement lors de l'utilisation d'un couvercle de protection.
   b. Si vous n'utilisez pas le couvercle de protection du bol, appuyez sur le bouton du mécanisme de fixation et montez la tête de moteur du mixeur vers le haut jusqu'à la fixation dans la position ouverte. Mettez ensuite les ingrédients dans le couvercle. Appuyez ensuite sur le bouton du mécanisme de fixation et rabaissez la tête du moteur jusqu'à sa fixation dans la position horizontale (fermée).
5. Choisissez la vitesse de mélange – tournez pour cela le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.6). Quand la vitesse nécessaire est choisie, allumez le mixeur en appuyant simplement sur le régulateur de vitesse comme sur un bouton. Avec cela, il s'affiche sur l'écran la vitesse donnée de mélange. Référez-vous aux recommandations de choix de vitesse reprises dans cette instruction pour choisir la vitesse.
6. A la fin du mélange, tournez le régulateur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position « 0 » (fig. 7), débranchez ensuite le mixeur du réseau électrique.
7. Retirez le couvercle de protection du bol (si vous l'avez utilisé).
8. Appuyez sur le bouton du mécanisme de fixation de la position de la tête du moteur et relevez la tête de moteur vers le haut jusqu'à la fixation dans une position ouverte (fig. 1).
9. Retirez l'embout. Pour cela, appuyez d'abord légèrement sur l'embout et tournez-le ensuite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de la transmission (fig. 8).

Régime « PAUSE »

Vous pouvez mettre le régime « Pause » à n'importe quel moment. Dans le régime « Pause », le moteur sera arrêté et la minuterie cessera le décompte. La pause permet d'évaluer les résultats du mélange, d'ajouter les ingrédients supplémentaires, de nettoyer avec une pale les ingrédients des parois du bol. Afin de mettre le régime « Pause », appuyez simplement durant le fonctionnement du mixeur sur le régulateur de vitesse comme sur un bouton. Lors du branchement du régime « Pause », il est fixé sur l'écran le temps de la minuterie correspondant au moment de branchement du régime.
Dans le régime « Pause », vous pouvez apporter des modifications dans le réglage de la minuterie (adressez-vous aux rubriques « Minuterie de décompte direct du temps » et « Minuterie de décompte inverse du temps »).
Afin de débrancher le régime « Pause », appuyez simplement encore une fois sur le régulateur de vitesse. Avec cela, le mixeur continuera son travail conformément aux réglages courants.

Minuterie de décompte direct du temps

La minuterie de décompte direct n'est pas remplaçable lors du calcul du temps de mélange, mais également s'il n'est pas indiqué dans les recettes un temps exact. Vous avez la possibilité de suivre combien de temps il faut pour un mélange correct des ingrédients, et vous pourrez la prochaine fois établir la valeur nécessaire sur la minuterie de temps décompte inverse.
La minuterie de décompte direct du temps commence le décompte automatiquement dès que vous branchez le mixeur. Le temps de mélange s'affiche lors de l'arrêt du mixeur sur l'écran.
Temps maximum possible pour la minuterie de décompte direct de temps – «20:00» (vingt minutes, zéro seconde). Au bout de 20 minutes après le branchement, le mixeur s'éteint automatiquement. Un double signal sonore retentit et après cela des valeurs numériques clignotent sur l'écran durant 5 secondes. La minuterie se met automatiquement à zéro ensuite et il apparaît ensuite sur l'écran la valeur « 00:00 ». Avec cela, il clignote sur l'écran la valeur de la vitesse fixée jusqu'à l'arrêt automatique du mixeur.
Lors du branchement du régime « Pause », il commence à clignoter sur l'écran le temps total de mélange au moment du branchement de la pause jusqu'au moment où vous reprenez le travail. Dans le régime « Pause », vous pouvez mettre à zéro les valeurs de la minuterie de décompte direct du temps, en tournant le régulateur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position « 0 » ou en appuyant en même temps sur les boutons «+» et «–».

Minuterie de décompte inverse du temps

La minuterie de décompte inverse est pratique lors de la préparation de plats selon les recettes avec une indication exacte du temps de mélange des ingrédients. Les boutons «+»/«–» permettent de programmer exactement le temps de mélange. A chaque appuie de ces boutons, les réglages de temps augmentent/diminuent avec un pas de 30 secondes.
Par exemple, s'il est indiqué dans la recette « il faut fouetter durant 2 secondes », alors vous pouvez mettre la minuterie de décompte inverse à 2 minutes, en appuyant sur le bouton «+» jusqu'à ce qu'il apparaisse sur l'écran la valeur «02:00» (c'est-à-dire que vous devez appuyer sur le bouton «+» quatre fois).
Si vous devez modifier le temps de la minuterie de décompte inverse après le début du mélange, appuyez sur le régulateur de vitesse afin de brancher le régime « Pause », corrigez ensuite le temps à l'aide des boutons «+»/«–».
Par exemple, la minuterie de décompte inverse est fixée à 3 minutes. Au bout de 1 minute 25 secondes à compter du début du mélange, vous devez modifier le temps de mélange. Appuyez sur le régulateur de vitesse et branchez le régime de mélange « Pause » – avec cela, il s'affiche sur l'écran le temps restant de mélange « 1:35 ». Si appuyer sur le bouton «+», le temps restant de mélange sera de « 2:00 » (les valeurs s'arrondissent jusqu'à la valeur ronde la plus proche avec un pas de 30 secondes). Dans le régime « Pause », vous pouvez également mettre à zèro les valeurs de la minuterie de décompte inverse du temps en tournant le régulateur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position « 0 » ou en appuyant en même temps sur les boutons «+» et «–».
A l'expiration du temps de la minuterie, le mixeur s'éteint automatiquement. Avec cela, un double signal sonore retentit et les valeurs numériques sur

l'écran clignoteront 5 secondes. Avec cela, l'écran affichera les valeurs de la minuterie « 00:00 » et la valeur de la vitesse fixée jusqu'à l'arrêt automatique du mixeurs.
Si vous souhaitez continuer de mélanger avec les réglages antérieurs de la vitesse, appuyez simplement sur le régulateur de vitesse. Si vous souhaitez continuer de mélanger avec une autre vitesse, mettez à zèro les valeurs en tournant le régulateur de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position « 0 ». Après quoi, indiquez les nouveaux réglages de vitesse en tournant le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur voulue.

Fonctions supplémentaires de la minuterie
Vous pouvez utiliser la minuterie du mixeur comme une minuterie de cuisine habituelle ou un compte secondes.
Utilisation comme une minuterie de cuisine habituelle
Assurez-vous que le régulateur de vitesse est dans la position « 0 (c'est-à-dire que la vitesse n'est pas choisie). En appliquant sur les boutons «+»/«–», indiquez le temps nécessaire et appuyez ensuite sur le régulateur de vitesse comme sur un bouton.
A l'expiration du temps voulu, la minuterie s'arrête automatiquement. Avec cela, il retentit un double signal sonore. Les valeurs numériques sur l'écran clignoteront jusqu'à ce que la minuterie soit éteinte en appuyant sur le régulateur de vitesse.

Utilisation comme compte secondes
Assurez-vous que le régulateur de vitesse soit dans la position « 0 » (c'est-à-dire que la vitesse n'est pas choisie). Allumez le compte secondes – pour cela appuyez simplement sur le régulateur de vitesse comme sur un bouton. Avec cela, le décompte du temps commence sur l'écran. Le temps maximum admissible pour le compte secondes est « 90:00 » (quatre-vingt-dix minutes zéro seconde). Quand le temps maximum expire, la minuterie s'arrête automatiquement. Avec cela, un double signal sonore retentit. Les valeurs numériques sur l'écran clignoteront tant que la minuterie ne sera pas débranchée en appuyant sur le régulateur de vitesse. Appuyez en même temps sur les boutons « + » et « – » afin de mettre à zéro les valeurs de la minuterie.

SYSTEMES AUTOMATIQUES DE SECURITE

Arrêt lors du dépassement de la température
Le mixeur est équipé d'un dispositif de sécurité d'arrêt automatique assurant la protection contre la surchauffe du moteur fonctionnant avec des charges supérieures. En cas de surchauffe, le dispositif de protection se déclenche automatiquement et le mixeur s'éteint. Avec cela, un signal sonore retentit et l'écran clignote en continu. Dans ce cas, il faut éteindre le mixeur, le débrancher du réseau électrique et attendre durant une demi-heure que le mixeur refroidisse complètement. Pour le rechargement du système, il faut lever et descendre la tête de moteur. Après cela, on peut continuer à l'utiliser.

Arrêt en cas de surcharge du moteur
Le mixeur est équipé d'une protection électrique et il s'éteint automatiquement lors de l'arrêt ou de la surcharge du moteur. En général, cet arrêt est le résultat du traitement d'une grande quantité de produits. En cas de surcharge du mixeur, le dispositif de protection se déclenche automatiquement et le mixeur s'éteint. Avec cela, il retentit un signal sonore et l'écran clignote en continu. Dans ce cas, il faut débrancher le mixeur du réseau électrique. Il faut ensuite sortir une partie des produits du bol, après quoi l'on peut continuer à utiliser le mixeur.

Arrêt en cas de mauvaise position de la tête du moteur
Le mixeur ne démarre pas si la tête du moteur n'est pas fixé dans la position de travail inférieure. Avec la tête du mixeur relevée durant le fonctionnement, le moteur s'arrête automatiquement ce qui assure une sécurité absolue d'utilisation. Pour continuer le mélange, baissez simplement la tête du moteur du mixeur et fixez-la dans la position inférieure. Appuyez ensuite sur le régulateur de vitesse.

Régime d'attente
Si le mixeur après le branchement n'est pas utilisé plus de 20 minutes, alors il passe automatiquement dans le « régime d'attente » d'économie d'énergie, avec cela l'écran s'éteint. Pour la sortie du régime d'attente, tournez le régulateur de vitesse ou appuyez sur un bouton.

RECOMMANDATIONS LORS DU CHOIX DE LA VITESSE

NOTES
Veuillez noter que les recommandations reprises dans le tableau peuvent être fortement différentes des données reprises dans les recettes culinaires. En outre, la vitesse dépend de la quantité et de la qualité des produits.

Gamme de vitesse	Tache
Basse 1-4	MALAXAGE ET MELANGE - mélange initial des ingrédients ; - malaxage prudent ; - étape initiale de gâchage de la pâte (pour le pain, les petits pains etc.)
Moyenne 5-7	MELANGES AERIENS ET LEGERS - fouettage du beurre avec le sucre, des mélanges de confiserie ; - mélange de pâte compacte
Elevée 8-10	FOUETTAGE - avec l'utilisation du fouet pour obtenir des mélanges vaporeux, une mousse solide ; - avec l'utilisation du batteur pour le mélange des mélanges gluants, des glaçages etc.
Très élevée 11-12	AERATION ET FOUETTAGE - avec l'utilisation du fouet pour le fouettage des œufs/crèmes

NOTES

• Il vaut mieux commencer avec la vitesse la plus basse, en augmentant petit à petit la vitesse jusqu'à la nécessaire, pour la majorité des recettes.

• En général, aucune recette ne prévoit le mélange des ingrédients à seulement une vitesse, et dans le processus de mélange la vitesse doit être corrigée en fonction de consistance du mélange et conformément aux recommandations reprises dans la recette.

• Lors du mélange d'une grande quantité de produits, il est possible qu'il faille augmenter la vitesse ou le temps de mélange par rapport aux recommandations reprises dans la recette.

• Lors de l'ajout d'ingrédients secs (par exemple, farine) dans les mélanges liquides, il faut diminuer la vitesse de mélange jusqu'à la minimale afin d'éviter la dispersion de la farine. L'augmentation de la vitesse lors du mélange de la pâte est possible seulement après l'ajout et le mélange initial de tous les ingrédients.

Recommandations pour le reglage de la temperature du four

On utilise comme valeurs de base les réglages repris ci-dessous de température du four. Ces réglages peuvent varier en fonction du type de cuisinière.

Description des réglages du thermostat du four (température)	Température, °C	Position du régulateur pour le four à gaz
Très basse (minimale)	120	½
Basse	140-150	1-2
Basse modérée	160	3
Modérée	180	4
Modérée haute	200	6
Haute	220	8
Très haute (maximale)	240	9

INGREDIENTS

Conseils pour le remplacement des ingrédients

- Pour les articles de confiserie, le mieux est le beurre non salé, si nécessaire on peut le remplacer par du beurre salé ou de la margarine. En cas d'utilisation de margarine, cela peut légèrement modifier la structure de la chair de la viennoiserie prête.
- La farine auto levante peut être remplacée par de la farine habituelle de blé avec l'ajout de poudre de boulanger (1 tasse de farine auto levante est égale à 1 tasse de farine habituelle + 2 cuillères à café de poudre de boulanger).
- 1 tasse de farine de blé + 1 cuillère à café de poudre de boulanger = ½ tasse de farine de blé + ½ tasse de farine auto levante.
- Remplacer la farine de blé par de la farine sans gluten est meilleur pour les recettes avec une faible quantité de farine, dans le cas contraire la différence des résultats de viennoiserie sera importante.
- Les poudres de boulanger peuvent contenir de l'amidon de blé. En cas d'allergie au blé, on peut utiliser comme ameublisseur 1 cuillère à café de soda + 2 cuillères à café de tartre.
- Les mastics de confiserie (par exemple, sucre en poudre pour le mastic) peuvent contenir de l'amidon. En cas d'intolérance au gluten, utilisez seulement du sucre en poudre naturel.
- On peut remplacer le raisin par une quantité analogue de fruits secs coupés finement.
- On peut remplacer 1 tasse de babeurre par 1 tasse de lait frais + 2 tasses de vinaigre ou de jus de citron.
- On peut remplacer le lait ou le jus de fruit par du lait de soja.
- 7 g de levains secs (1 paquet) représentent 15 g de levains frais pressés.

Mesure des ingrédients

La mesure exacte et précise des ingrédients a une grande importance pour obtenir de bon résultat lors de la préparation, en particulier pour la viennoiserie.

Lors de la mesure à l'aide des tasses ou des cuillères, le bord supérieur des produits placés dans le récipient de mesure doit être au niveau des yeux.

On utilise le système de mesures suivant dans les recettes reprises:

- Une cuillère à soupe est égale à 20 ml
- Une cuillère à café est égale à 5 ml
- Une tasse de liquide est égale à 250 ml
- Un œuf est égal à 59 g (s'il n'est pas indiqué autrement dans la recette)

Lors de la mesure des liquides, utilisez une tasse ou une cuillère de mesure (pour les petits volumes). Avec cela, il faut mettre la tasse sur une superficie horizontale plate.

Lors de la mesure des ingrédients secs et pulvérulents, il ne faut pas mettre les produits dans le volume de mesure de manière trop compacte ou tasser le contenu. Lors de la mesure d'ingrédients secs, secouer légèrement le récipient et égalisez le bord supérieur des produits à l'aide d'une spatule de cuisine ou d'un couteau.

NOTE

Avant la modification des produits pulvérulents, éliminez les grumeaux en tamisant les produits se collant.

NOTE

Pour obtenir de bons résultats lors de la pesée des produits, il est recommandé d'utiliser des bascules de cuisine puisqu'elles assurent une précision élevée. Lors de l'utilisation des bascules, n'oubliez pas de calculer le poids de l'emballage ou du container dans lequel les produits se trouvent.

Conseils generaux

- Lisez la recette du début jusqu'à la fin avant le début de la préparation.
- Assurez-vous de la présence de tous les ingrédients indiqués dans la recette, mais également de la vaisselle nécessaire avant le début du travail.
- Les produits conservés dans le frigo (beurre, crème de fromage, œufs etc.) doivent être préalablement sortis du frigo afin qu'ils soient à la température ambiante avant la préparation (si la recette n'indique pas

autrement). Si vous avez oublié ou si vous n'avez pas eu le temps de sortie le beurre du frigo auparavant, alors râpez-le sur une grosse râpe avant le mélange.
- Avant d'allumer le four, réglez la position de l'étagère pour la rôtissoire pour qu'il ne soit pas nécessaire d'ouvrir le four une autre fois lors de la cuisson. Ouvrez le four durant la cuisson seulement en cas de nécessité extrême et fermez le plus rapidement possible la porte. Sinon la chute de température détériore la qualité de la viennoiserie.
- Avant d'ajouter les œufs aux autres ingrédients, cassez-les un par un dans un plat particulier afin de vous assurer de la qualité des œufs et éviter la chute de particules de coquille dans la pâte.
- Toutes les recettes reprises dans ce mode d'emploi ont été exactement élaborées et testées. Cependant, la qualité des produits est distincte dans différentes régions, c'est pour cela que le temps de préparation peut varié. Vérifiez toujours la préparation de la viennoiserie avant de la sortir du four.
- Durant le mélange, une partie des ingrédients peut coller aux parois de la tasse. Dans ce cas, il faut mettre en pause et enlever les produits à l'aide d'une pale en plastique. N'enlevez jamais les produits avec les doigts et n'utilisez par pour cela des couverts ou des ustensiles de cuisine – couteaux, cuillères, fourchettes etc.

Conseils pour la preparation d'articles de confiserie
- Après la cuisson, le gâteau doit légèrement diminuer en volume et facilement sortir de la forme.
- Après cela, quand le temps de préparation expire, vérifiez l'article cuit en touchant légèrement sa surface: s'il est cuit la surface sera élastique. On peut également doucement placer un cure-dent en bois dans le centre de l'article cuit: si le cure-dent reste sec et propre, alors votre viennoiserie est prête.
- La vérification de la préparation de la viennoiserie doit être préparée le plus rapidement possible afin de ne pas maintenir longtemps ouvert la porte du four. En cas de fortes variations de température, une viennoiserie peut tomber au centre.
- Afin de vérifier la préparation de biscuit, essayez de bouger un biscuit sur le plateau – un biscuit cuit ne doit pas se casser.
- Ne mélangez pas les ingrédients trop longtemps – dans le cas contraire le mélange peut devenir trop épais ce qui est mauvais pour la qualité de la viennoiserie.
- Le mélange peut « revenir » avec l'ajout d'œuf ou d'huile. Pour éviter cela, ajoutez les ingrédients petit à petit. Si cela a lieu, continuez de mélanger jusqu'à obtenir une consistance égale.
- Si la viennoiserie non cuite commence à brûler sur le dessus, couvrez-la avec du papier aluminium.
- Avant de fouetter les blancs d'œuf, assurez-vous que le fouet et le bol sont propres et secs. Dans le cas contraire la mousse lors du fouettage des blancs d'œufs peut ne pas se former.
- Le terme « pics mous » signifie qu'en fouettant le mélange il se forme une mousse élastique légère qui tombe du fouet et maintient la forme un court instant.
- Le terme « pics stables » signifie qu'en fouettant le mélange il se forme une mousse sèche vaporeuse qui ne tombe pas du fouet et conserve une forme.
- Lors de la préparation de meringue, utilisez du sucre en poudre au lieu de sucre en gros grains – la poudre se dissout plus facilement et rapidement avec les blancs d'œufs montés.
- Frotter un bout de pâte entre les doigts afin de vérifier la dissolution du sucre – si vous sentez des morceaux de sucre, continuez à mélanger.
- Avant de sortir le gâteau de la forme, commencez d'abord à le refroidir un peu directement dans la forme pour éviter sa déformation.
- Les gâteaux aux fruits, les gâteaux avec une farce humide ou imprégnée doivent être sortis de la forme totalement refroidis afin de ne pas casser le gâteau. En outre, lors du refroidissement la structure humide du gâteau se conserve mieux dans la forme.
- Il faut sortir le biscuit de la forme de suite après l'avoir sorti du four.
- Il est préférable de laisser refroidir le gâteau sur le plat du four.

CONSEILS POUR LA PREPARATION DE LA PATE

Levain
Culture de levain – ce sont des organismes vivants microscopiques dont la croissance stimule l'augmentation du volume de la pâte. Pour activer la croissance du levain (fermentation), il faut un milieu chaud, humide et du sucre. Lors de la fermentation, le levain dégage un gaz carbonaté qui augmente le volume de la pâte et amollit le gluten. La température optimale du liquide pour la fermentation rapide du levain est de 26°C, une température supérieure tue le levain, une température inférieure ralentit le processus de fermentation.

Activation du levain
Lors de l'utilisation de levain sec, il faut d'abord l'activé. Pour cela, mettez le levain dans un petit plat avec de l'eau chaude et du sucre, mélangez et mettez-le dans un endroit sec sans grumeaux. Le mélange doit commencer à faire des bulles au bout d'environ 10 minutes.

NOTE
Vérifiez toujours la qualité du levain avant l »utilisation. Si le levain a été mal conservé ou plus longtemps que le délai normal, il peut perdre ses qualités et le processus de fermentation peut ne pas commencer. Dans ce cas, la pâte peut ne pas commencer.

Préparation de la pâte
1. Mettez sur la tête du moteur l'embout crochet pour pâte. Mettez dans le bol les ingrédients secs et fixez le bol sur la base.
2. Tournez le régulateur dans la position 1-4 et mélangez les ingrédients à faible vitesse, en ajoutant petit à petit dans le bol les ingrédients humides (y compris le levain préalable activé). Si une partie des ingrédients lors du mélange colle sur les parois du bol, arrêtez le mixeur et nettoyez les ingrédients à l'aide d'une spatule en plastique.
3. Mélangez la pâte à faible vitesse (1-4, en fonction du nombre total) durant 5-8 minutes, jusqu'à obtenir une consistance lisse homogène.

4. Mettez la pâte prête dans le plat beurré, recouvrez la pâte avec une serviette sèche et propre ou un film alimentaire et placez le plat dans une endroit chaud, sans courants d'air, pour que la pâte monte.
5. Quand la pâte double environ de volume, foulez la pâte, sortez-la du plat et mettez-la sur une planche avec de la farine et divisez-la en lui donnant la forme nécessaire (petits pains, miches, bases pour la pizza etc.). Mettez les produits sur un plat beurré ou dan une forme pour la cuisson.
6. Recouvrez à nouveau avec une serviette ou un film alimentaire et donnez lui le temps de se lever sur le plat ou dans la forme encore une fois. Après cela, lubrifiez la pâte avec du glaçage et faites cuire.

Variante de glaçage
- Le glaçage peut être mis avant, durant ou après la cuisson. Utilisez un pinceau culinaire pour mettre le glaçage.
- Lubrifiez le pain avec des crèmes ou du lait concentré avant la cuisson ou avec de la confiture d'abricots filtré chaude après la cuisson afin d'obtenir une croûte brillante.
- Lubrifiez la pâte avant cuisson avec du blanc battu afin d'obtenir une croûte lustré.
- Lubrifiez la pâte après la cuisson avec du beurre ou de la margarine afin d'obtenir une croûte mat.

Décoration du gâteau
- Lubrifiez la pâte avec un pinceau de cuisine humidifié avec du lait, saupoudrez ensuite avec des graines de pavot, de sésame ou de cumin.
- Saupoudrez le pain avec du fromage râpé quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Saupoudrez les petits pains refroidis avec du glaçage de sucre et saupoudrez avec de la poudre de sucre.

Questions souvent posées

Question: La pâte paraît sèche et friable, faut-il ajouter de l'eau ?
Réponse: Certaines sortes de farine absorbent un peu plus d'humidité/liquide que les autres. Ajoutez de l'eau pour que la pâte soit lisse et élastique au toucher.

Question: La pâte est trop collante, comment modifier cela ?
Réponse: Ajoutez de la farine et continuez le mélange tant que la pâte ne devient pas lisse et élastique. La pâte ne doit pas coller aux doigts après le mélange.

Question: Le levain ne fait pas de bulles et de mousse, pourquoi ?
Réponse: Il peut y avoir plusieurs raisons. Les règles d'activation de la levure n'ont pas été respectées ou le délai de sa validité a expiré. Vérifiez et réglez la température du liquide ou remplacez le levain si le délai de leur validité a expiré.

Question: La pâte ne se lève pas, pourquoi ?
Réponse: Si le levain a été activé correctement, il est possible que la pâte soit sous un courant d'air ou dans un local froid. Recouvrez le plat avec la pâte avec un chiffon sec ou un film alimentaire et mettez-le dans un endroit chaud. Il faut plus de temps en hiver qu'en été pour que la pâte monte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NOTE
Assurez-vous avant le nettoyage que le mixeur est débranché du réseau électrique.

NOTE
Les embouts et le bol doivent être nettoyés immédiatement après chaque utilisation, dans le cas contraire le nettoyage peut devenir difficile.

- Lavez les embouts du mixeur et le bol dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant neutre ou dan une machine à laver la vaisselle (seulement sur l'étagère supérieur). Séchez bien les embouts et le bol après le lavage.
- Frottez le corpus du mixeur avec une serviette douce humide et ensuite il faut le sécher.

IMPORTANT
Il est interdit de plonger le mixeur mais également le cordon électrique et la fiche du cordon électrique dans de l'eau ou dans un autre liquide, mais également de les nettoyer sous de l'eau courante dans une machine à laver la vaiselle.

Nettoyage du fouet
Après le lavage, le fouet peut légérement se déformer (fig.9) et c'est pour cela qu'après le nettoyage il faut redresser les ailettes du fouet (fig.10).

Maintenance
Dans le but d'assurer le service impeccable du mixeur, il faut réaliser un diagnostic et la prophylaxie du fonctionnement (y compris la lubrification du moteur) avec une régularité d'une fois tous les 4 ans. Tous les travaux prophylactiques doivent être réalisés seulement par des spécialistes du centre de service.

Conservation
Lors de sa conservation, le bol du mixeur doit être sur la base et la tête du moteur du mixeur doit être descendue (la tête du moteur ne se retire pas de la base). Les embouts doivent être conservés dans le bol du mixeur. Ne conservez pas les embouts dans le four avec un autre équipement de cuisine afin de prévenir les dommages.

NOTE
N'enroulez pas le cordon électrique sur le corpus du mixeur lors de la conservation après l'utilisation puisque sous l'effet de la chaleur du corpus chauffé le cordon électrique peut s'endommager. Mettez toujours le cordon électrique dans le compartiment pour son rangement dan le corpus du mixeur.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- La réparation de l'appareil électrique doit être réalisée seulement par des spécialistes qualifiés d'un centre de service autorisé pour des raisons de sécurité.
- La garantie ne s'applique pas aux pannes provoquées par une réparation non qualifiée mais également par une mauvaise utilisation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil électrique en mauvais état, avec des dommages mécaniques ou autres de l'appareil électrique lui-même, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l'appareil électrique, ne mettez jamais d'objets étrangers dans les orifices du corpus de l'appareil électrique.
- Si l'appareil électrique ne peut pas être réparé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Faites attention à l'environnement ! Un appareil électrique en panne doit être remis dans un point spécialisé de recyclage.
- Vous pouvez obtenir les adresses des points de récupération des appareils ménagers domestiques dans les services municipaux de votre ville.
- Le vendeur est responsable juridiquement du recyclage en cas de remplacement de l'appareil électrique par un nouveau.

Probleme	Raison possible	Moyen d'elimination
Le moteur ne fonctionne pas à l'allumage.	Le moteur a surchauffé.	Débranchez le mixeur du réseau électrique et attendez tant que le corpus n'a pas complètement refroidi.
	Le tête du moteur n'est pas fixée dans la position basse.	Levez la tête du moteur, retirez du bol une partie des ingrédients, baissez ensuite la tête du moteur jusqu'à la fixation dans la position inférieure.
Le moteur surchauffe.	Le mixeur a travaillé trop longtemps à grande vitesse. Mélange trop épais. Trop grande quantité d'ingrédients.	Débranchez le mixeur du réseau électrique et attendez tant que le corpus n'a pas complètement refroidi. Si le mélange est trop épais ou s'il y a une trop grande quantité d'ingrédients, mélangez les produits en grandes portions.
La tête du moteur ne se fixe pas dans la position inférieure de travail.	Les ingrédients gênent la fixation.	Déplacez les ingrédients de côté, descendez à fond la tête du moteur et fixez-la.
L'embout cogne les parois du bol.	Embout mal placé.	Mettez l'embout correctement (voir rubrique «Assemblage»).
	Le bol n'est pas fixé sur la base.	Mettez le bol correctement (voir rubrique «Assemblage»).
Lors du mélange, le mixeur se déplace sur la surface de la table.	Vitesse de mélange choisie trop élevée. Les ingrédients ont collé sur l'embout. Le mixeur est installé sur une superficie sale.	Diminuez la vitesse de mélange. Retirez les ingrédients collés de l'embout. Essuyez les superficie de la table.
Impossible d'installer ou d'utiliser la minuterie, mais lors du déplacement du régulateur le moteur s'allume.	Lors de l'allumage du mixeur il a été appuyé le bouton «+», «-» ou Pause.	Débranchez le mixeur du réseau électrique 5-10 secondes, après quoi branchez-le en faisant en sorte que lors de l'allumage aucuns boutons ne soient appuyés. Adressez-vous au centre de service si après cela le problème n'est pas éliminé.

SPECIFICATION

Alimentation électrique: tension 230/240 V, fréquence 50 Hz
Puissance: 1000 W
Dimensions (largeur x hauteur x profondeur): 380 x 215 x 350 mm
Poids: environ 9,5 kg

Le fabricant conserve le droit d'apporter des modifications dans les caractéristiques techniques.

RECETTES

Crepes sucrees

4 tasses de farine de blé
¾ de tasse de sucre en poudre
3¾ de tasse de babeurre
3 oeufs
Huile de cuisson
Pâte de noix, crème fouettée et noix grillé, en plus

1. Mélangez avec le fouet la farine, le sucre, le babeurre et les œufs à faible vitesse (1-4) jusqu'à un mélange régulier. Augmentez la vitesse (5-7) et continuez de mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.
2. Chauffez une grande poêle avec un revêtement anti-adhésif à feu moyen. Lubrifiez la poêle avec du beurre et cuisez les crêpes.
3. Servez les crêpes avec la pâte de noix, les crèmes fouettées et les noix grillées.

Pâte principale pour le gateau

500 g de beurre à température ambiante
1½ tasse de suivre en poudre pour le mastic
2 cuillères à café d'essence de vanille
4 cuillères de farine de blé
1 tasse de poudre pour préparer la crème renversée
1/3 de tasse de lait

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 180 °C ou 160 °C (pour les fours convecteurs). Graissez le plat et placez le papier de cuisson.
2. Mélangez avec le batteur le beurre, la poudre de sucre et l'essence de vanille à vitesse moyenne (5-7) jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Ajoutez de la farine, de la poudre de crème renversée et du lait et continuez à mélanger à faible vitesse (1-4) jusqu'à obtenir une consistance homogène.
4. Divisez la pâte prête en deux parties. Retournez chaque partie dans le film alimentaire et mettez dans le frigo pour 30 minutes.
5. Déroulez chaque partie de pâte en une couche d'une épaisseur de 5mm. Découpez à l'aide d'un couteau à confiserie avec un tranchant ovale, en morceaux égaux d'une longueur d'environ 5 cm. Mettez les morceaux de pâte sur un plat en laissant entre eux un peu de place et cuisez durant 10-12 minutes. Laissez le gâteau prêt refroidir sur le plat en le sortant du four.

Variantes
Gâteau d'orange avec graines de pavot – remplacez l'essence de vanille avec deux cuillères à café, ajoutez 1 tasse à café de zeste à orange et 1 cuillère à soupe de graines de pavot.
Gâteau de chocolat – ajoutez dans la farine 1 tasse de copeaux de chocolat. Ne déroulez pas la pâte mais étalez-la sur le plat avec une cuillère en la levant un peu.

Cake au citron

125 g de beurre à température ambiante
1¼ tasse de sucre en poudre pour le mastic
1¼ tasse de farine de blé
3 oeufs
1 tasse de poudre de sucre
1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé
½ tasse de jus de citron

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 180 °C ou 160 °C (pour les fours convecteurs). Mettez dans une forme carrée (23 cm) pour gâteau un papier de cuisson de façon à ce qu'il dépasse de 2 cm au dessus de la forme.
2. Mélangez avec le batteur racleur le beurre et le sucre en poudre pour le mastic à une vitesse moyenne (5-7) durant 1 minute jusqu'à obtenir une consistance crémeuse lisse. Ajoutez 1 tasse de farine et mélangez bien la pâte à faible vitesse (1).
3. Versez le mélange dans une forme et cuisez environ 15 minutes jusqu'à une couleur marron clair.
4. Mélangez avec le fouet les œufs, le sucre en poudre, la farine restante, le zeste et le jus de citron à une vitesse moyenne (5-7) jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Versez le mélange obtenu dans la forme sur le gâteau chaud et continuez à cuire durant 20 minutes. Laissez refroidir le cake prêt dans la forme.

Nougat de pistache au miel et canneberge

2 feuilles de papier de riz alimentaire
½ tasse de miel
2½ tasses de sucre en poudre
1/3 tasse d'eau
500 g de sirop de glucose
2 blancs d'œuf à température ambiante
1½ tasse de pistaches frits
½ tasse de canneberge séchée

1. Graissez légèrement la forme carrée pour le cake (20 cm). Mettez une feuille de riz dans la forme de façon à ce qu'elle recouvre complètement la forme.
2. Préparez le sirop. Pour cela mélangez dans une petite casserole le miel, le sucre, le sirop de glucose et l'eau, chauffez, mélangez légèrement jusqu'à la totale dissolution, menez à ébullition, après quoi ne mélangez plus. Montez la température du mélange jusqu'à 140 °C (utilisez un thermomètre spécial), ensuite retirez de suite du feu.
3. Fouettez avec le fouet les blancs d'œufs à grande vitesse (11-12) jusqu'à obtenir une mousse solide. Diminuez la vitesse de mélange jusqu'à la moyenne (5-7) et versez le sirop prêt dans le blanc en léger filet. Après cela, continuez à mélanger durant 1 minute et ajoutez à la fin les pistaches et la canneberge.

4. Versez la masse prête dans la forme et répartissez régulièrement à l'aide d'une spatule chauffée à l'eau chaude. Mettez au-dessus de la masse une deuxième feuille de papier de riz, appuyez légèrement et déplissez.
5. Refroidissez à température ambiante et laissez à température ambiante encore 6 heures pour que la masse devienne mûre. Découpez ensuite le nougat prêt en petits carrés.

Marshmallow a la noix de coco

1/3 tasse de gélatine
4 tasses de sucre en poudre
2 cuillères à café de jus de citron
2 tasses de copeaux de noix de coco, on peut légèrement grillé

1. Mouillez la gélatine dans 1 tasse d'eau froide durant 5 minutes (jusqu'à dissolution complète).
2. Mettez 2 tasses d'eau chaude dans une grande casserole, ajoutez du sucre en poudre et chauffez jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez le sirop jusqu'à ébullition. Ajoutez la gélatine dans le sirop et chauffez à feu doux durant 20 minutes. Laissez refroidir jusqu'à la température ambiante.
3. Mélangez avec le fouet le sirop obtenu avec du jus de citron à basse vitesse (1). Ensuite, en augmentant petit à petit la vitesse jusqu'au maximum (12), fouettez le sirop durant 15 minutes jusqu'à obtenir une mousse très solide.
4. Rincez la forme (20 x 30 cm) avec de l'eau froide, mettez dans une forme humide la masse de marshmallow prête, saupoudrez avec les copeaux de noix de coco. Laissez la masse dans la forme 2 heures à température ambiante.
5. Coupez le marshmallow prêt avec un couteau mouillé en carrés, roules les carrés dans les copeaux de noix de coco.

Petits-pains français sucres (brioche)
8 éléments

¼ tasse de lait tiède
2 cuillère à café (7 g) de levain sec
¼ tasse de sucre en poudre
2¼ tasse de farine de blé
1 cuillère à café de cannelle moulue
Pincée de sel
3 oeufs
125 g de beurre à température ambiante coupée en petits morceaux

Complément:
1/3 tasse de farine de blé
½ tasse de raisin
1 jaune d'œuf légèrement battu
1 cuillère à soupe de sucre de poudre

1. Mélangez le lait, le levain et ½ cuillère à café de suivre en poudre dans un petit plat. Mettez dans un endroit chaud pendant 10 minutes pour que le levain s'active (le mélange doit commencer à mousser).
2. Mettez le sucre en poudre restant, la farine, la cannelle et le sel dans le bol du mixeur. Ajoutez les œufs et le mélange du levain.
3. En utilisant le crochet pour la pâte, mélangez bien tous les ingrédients à faible vitesse (2) durant 6 minutes.
4. Ajoutez à la pâte 2-3 morceaux de beurre et continuez à mélanger en ajoutant petit à petit dans la pâte le restant de beurre. Ne mettez pas de suite tout le beurre pour que la pâte ne tourne pas. Si la pâte commence tout de même à perdre sa forme de « boule », ajoutez de la farine. Ajoutez à la fin du raisin. Cette étape ne doit pas durer plus de 4 minutes.
5. Sortez la pâte du bol, lavez et séchez le bol, mettez ensuite à nouveau la pâte dedans, recouvrez avec un chiffon sec et propre et mettez le bol dans un endroit sec durant 1 heure pour que la pâte monte (elle doit doubler de volume).
6. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Graissez deux plats et placez un papier de cuisson.
7. En utilisant le crochet pour la pâte, mélangez bien la pâte à faible vitesse (2) durant 1 minute ou avant l'obtention d'une masse homogène.
8. Sortez la pâte du bol, divisez-la en 8 parties égales. Roulez chaque partie en forme de petit-pain, mettez les petits-pains sur les plats et laissez 30 minutes dans un endroit sombre pour que la pâte monte encore.
9. Huilez chaque petit pain à l'aide d'un pinceau de cuisine avec du jaune d'eau légèrement battu, saupoudrez avec du sucre en poudre. Cuisez 15 minutes ou jusqu'à une couleur dorée.

GOUTTES D'ORANGE
environ 40

185 g de beurre à température ambiante
1 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de zeste d'orange râpé
1 oeuf
2 tasses de farine de blé
½ cuillère à café de poudre de boulanger
½ tasse de marmelade

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 180 °C ou 160 °C (pour les fours convecteurs). Graissez le plat et mettez le papier de cuisson.
2. Mélangez avec le batteur le beurre, le sucre en poudre et le zeste d'orange à vitesse moyenne (5-7) durant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse lisse. A la fin, ajoutez l'œuf et mélangez bien.
3. Ajoutez la farine et la poudre de boulanger et mélangez à basse vitesse (1-4) durant 30 secondes.
4. roulez 2 cuillères à café de la masse obtenue en forme de boulettes et mettez les boulettes sur le plat, laissant entre eux un espace libre. Appuyez avec le doigt au milieu de chaque boulette et mettez dans le creux ½ cuillère à café de marmelade.

5. Cuisez 10 minutes, sortez ensuite du four, retirez du plat et laissez refroidir sur la grille.

Roules de noix avec melasse
12 ex

2¼ tasses de farine auto levante
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
100 g de beurre coupé en cubes
2/3 tasse de lait
1 oeuf
1 tasse de noix émiettés
½ tasse de miettes d'amande
1/3 tasse de sucre brun
1 cuillère à café de cannelle moulue
¼ tasse de sirop d'or (sirop de mélasse)

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Graissez la forme pour la cuisson (19 x 29 cm) avec de l'huile.
2. Mélangez avec le batteur racleur la farine, le sucre en poudre et la moitié du beurre à faible vitesse (1-4) jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Ajoutez le lait et les œufs. En utilisant le crochet de pâte, pétrissez la masse à faible vitesse (1-4) jusqu'à l'obtention d'une pâte collante molle. Mélangez encore durant 1 minute.
4. Mettez la pâte sur une planche saupoudrée de farine et déroulez la pâte en rectangle de 30 x 40 cm. Saupoudrez la pâte de manière égale avec des noix, des amandes, du sucre brun et de la cannelle. Versez le restant de beurre. Roulez la pâte en roulé compact et découpez en 12 morceaux égaux.
5. Mettez les morceaux de roulé sur le plat avec la coupure vers le haut. Cuisez environ 25 minutes ou jusqu'à la couleur dorée. Aspergez le roulé prêt avec le sirop d'or. Servez chaud.

Charlotte aux pommes pour le the

125 g de beurre à température ambiante
1 cuillère à café de vanille
½ tasse de sucre brun
2 oeufs
½ tasse de farine de blé
1/3 tasse de lait
2 pommes vertes, sans peau et dénoyautées coupées en tranches fines
2 cuillères à café de sucre roux
½ cuillère à café de cannelle
¼ tasse de confiture d'abricots chauffée et filtrée

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Huilez la forme ovale pour la cuisson (22 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson.
2. Mélangez avec le batteur le beurre, le sucre et la vanille à une vitesse moyenne (5-7) jusqu'à obtenir une consistance crémeuse lisse. Ajoutez à la fin les œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine et le lait et continuez de mélanger à faible vitesse (1-4) jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. Mettez sur le fond de la forme des tranches de pommes, versez au-dessus la masse préparée, saupoudrez le sucre roux et la cannelle. Cuisez 50 minutes. Sortez ensuite du four, mettez dessus avec un pinceau de cuisine de la confiture d'abrivots et cuisez encore 10 minutes. Vérifiez la cuisson de la charlotte à l'aide d'un cure-dent en bois. Servez avec des crèmes battues.

Tiramisu

1¼ tasse de café expresso
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
¼ tasse de liqueur de café (Tia Maria ou Kahlua)
600 ml de crème épaisse
¼ tasse de sucre en poudre pour le mastic
2 cuillères à café d'essence de vanille
250 g de biscuits (« Doigts »)
50 g de chocolat noir, râpé

1. Mélangez le café, le sucre en poudre et la liqueur dans un récipient séparé.
2. Fouettez avec le fouet la crème, le sucre en poudre pour le mastic et l'essence de vanille à grande vitesse (11-12) jusqu'à la formation de « pics mous ».
3. Plongez chaque biscuit d'une seul côté dans le café refroidis, et l'autre côté dans la crème. Mettez le biscuit dans la forme (volume d'environ 8 tasses) de façon à ce que le buiscuit touche avec les différents côtés le café et la crème. Versez la masse préparée sur les biscuits.
4. Répartissez au-dessus les crèmes restantes et saupoudrez avec du chocolat râpé. Recouvrez la forme avec un couvercle et mettez dans le frigo pour la nuit.

Cake d'amandes avec des poires

1/3 tasse de miettes d'amendes
1¼ tasse de sucre brun
1 grande poire, sans peau et dénoyautée coupée en tranches fines
185 g de beurre à température ambiante
3 œufs
¼ tasse de farine de blé
1¾ tasse de poudre d'amandes

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Huilez la forme ovale pour la cuisson (22 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson.
2. Mettez sur le fond de la forme des miettes d'amandes et du sucre (¼ tasse). Mettez au-dessus des tranches de poire.

3. Mélangez avec le batteur le beurre et le sucre restant à une vitesse moyenne (5-7) durant 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse aérienne brillante. Ajoutez à la fin un œuf et mélangez bien. Ajoutez de la farine et la poudre d'amande et continuez à mélanger à basse vitesse (1-4) jusqu'à obtenir une consistance homogène.
4. Versez la masse préparée dans la forme. Cuisez environ 35 minutes ou jusqu'à ce que ce soit prêt. Vérifiez la cuisson avec un cure-dent en bois. Sortez du four et attendez 10 minutes afin que le cake refroidisse avant de la sortir de la forme. Servez chaud ou froid avec des crèmes fouettées.

Tarte feuilletee au chocolat blanc

185 g de beurre à température ambiante
1½ cuillère à café d'extrait de vanille
1¾ tasse de sucre en poudre
4 oeufs
1½ tasse de farine de blé
¾ tasse de farine auto levante
2 cuillère à café de poudre de cacao
¾ cuillère à café de soda
¾ tasse de lait

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 160 °C ou 140 °C (pour les fours convecteurs). Huilez la forme ovale profonde pour cuisson (20 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson de façon à ce qu'il dépasse de la forme de 3 cm.
2. Mélangez bien avec un batteur racleur tous les ingrédients à faible vitesse (1) durant 30 secondes ou un peu plus (pas plus d'1 minute). Augmentez la vitesse (4) et continuez le mélange durant encore 1 minute. Versez la masse obtenue dans la forme.
3. Cuisez environ 1h½ ou jusqu'à ce que ce soit prêt. Vérifiez la cuisson avec un cure-dent en bois. Sortez du four et attendez 5 minutes avant de sortir la tarte de la forme. Laissez refroidir totalement.
4. Coupez la tarte horizontalement en trois galettes. Lubrifiez les galettes avec du chocolat blanc (ganache). Décorez le dessus de la tarte avec des baies fraîches et des copeaux de chocolat.

Chocolat blanc (Ganache)

1 tasse de crème
600 g de chocolat blanc râpé sur une grosse râpe

1. Portez la crème jusqu'à ébullition dans la casserole de moyennes dimensions et retirez de suite du feu.
2. Ajoutez le chocolat blanc dans les crèmes, mélangez et continuez de mélanger jusqu'à obtenir une consistance en forme de pâte. Utilisez la ganache chaude.

Tarte au chocolat « slastena »

1½ tasse d'eau
2¼ tasse de sucre en poudre
185 g de beurre à température ambiante
¼ tasse de poudre de cacao
¾ cuillère à café de soda
2 ¼ tasse de farine auto levante
3 oeufs

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 180 °C ou 160 °C (pour les fours convecteurs). Huilez la forme carrée pour cuisson (22 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson.
2. Mettez le beurre, le sucre en poudre, la poudre de cacao et le soda dans une grande casserole, ajoutez de l'eau. Chauffez jusqu'à la totale dissolution du sucre en poudre et du beurre. Portez ensuite à ébullition, après quoi diminuez le feu au minimum et cuisez à feu doux durant 4 minutes. Faites en sorte que le mélange ne « fuit » pas de la casserole. Versez le mélange prêt dans le bol du mixeur et laissez refroidir à la température ambiante.
3. Ajoutez la farine dans le bol. Mélangez bien avec le batteur racleur à basse vitesse (1) jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajoutez ensuite les œufs, augmentez la vitesse (4) et continuez jusqu'au mélange complet. Versez le mélange prêt dans la forme.
4. cuisez durant 1 heure ou jusqu'à ce que ce soit prêt. Vérifiez la cuisson avec un cure-dent en bois. Sortez du four et attendez 5 minutes avant de sortir la tarte de la forme. Recouvrez le dessus de la tarte avec le glaçage.

Glaçage pour tarte

90 g de beurre
1/3 tasse d'eau
½ tasse de sucre en poudre
1½ tasse de sucre en poudre pour le mastic
1/3 tasse de poudre de cacao

1. Mélangez le beurre, l'eau et le sucre en poudre dans une petite casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à la dissolution complète du sucre. Mettez dans un plat à part le sucre en poudre pour le mastic, la poudre de cacao, versez ensuite lentement le mélange prêt chaud en mélangeant en permanence. Laissez refroidir durant 20 minutes jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, ensuite fouettez bien avec une spatule en bois et utilisez le glaçage pour recouvrir la tarte.

Cheesecake avec du fromage ricotta

90 g de beurre à température ambiante
¼ tasse de sucre en poudre
1 oeuf

1¼ tasse de farine de blé
¼ tasse de farine auto levante
750 g de fromage frais Ricotta (on peut remplacer avec du fromage blanc)

En plus:
1 tasse de sucre en poudre
5 oeufs
3 cuillères à café de zeste de citron râpé
1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Graissez la forme ovale avec un fond amovible (22 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson dans le fond.
2. Mélangez avec le batteur racleur, le sucre en poudre et les œufs à basse vitesse (4) jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Ajoutez la farine et continuez de mélanger à basse vitesse (1) jusqu'à un bon mélange. Mettez le mélange obtenu dans la forme, mettez la forme dans le frigo 30 minutes.
4. Réchauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Cuisez durant 15 minutes. Retirez la forme du four, recouvrez la galette avec un chiffon propre et pressez légèrement.
5. Diminuez la température du four jusqu'à 160 °C ou 140 °C (pour les fours convecteurs).
6. Fouettez avec le fouet le fromage et les ingrédients supplémentaires à haute vitesse (8-10) jusqu'à l'obtention d'une consistance de crème.
7. Versez la masse obtenue dans la forme sur la galette et cuisez durant 1 heure. Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez refroidir le cheesecake sans le sortir du four. Mettez le cheesecake refroidi dans le frigo pendant quelques heures. Saupoudrez dessus avec du sucre en poudre avant de servir.

Tarte a la meringue

6 blancs d'oeuf
Une pincée de sel
1½ tasse de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café vinaigre blanc

Pour la farce:
300 ml de crème
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère de sucre en poudre pour mastic
250 g de fromage Mascarpone
100 g de noix grillées émiettées

1. Réchauffez le four jusqu'à la température de 120 °C ou 100 °C (pour les fours convecteurs).
2. Huilez deux formes ovales (22 cm) avec de l'huile et mettez un papier de cuisson.
3. Fouettez avec un fouet les blancs d'œuf avec le sel à grande vitesse (11-12) jusqu'à la formation de « pics mous ».
4. En ajoutant un peu de sucre, continuez de fouetter le mélange, ajoutez à la fin la vanille et le vinaigre et mélangez bien.
5. Divisez le mélange obtenu en deux parties et versez chaque partie dans la forme.
6. Cuisez durant 1h½ ou jusqu'à la couleur marron clair. Éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez refroidir les galettes sans les sortir du four.
7. Pour préparer la farce, fouettez avec le fouet la crème, l'extrait de vanille et le sucre en poudre pour le mastic à grande vitesse (11-12). Ajoutez le fromage et la noix dans la farce.
8. Réunissez la tarte avec la farce au milieu. Saupoudrez la tarte avec du sucre en poudre et décorez avec des baies fraîches.

Roule a l'abricot

2 tasses de farine auto levante
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
30 g de beurre à température ambiante
¾ tasse de lait
1 jaune d'oeuf
2 cuillères à soupe de confiture d'abricot chaud
½ tasse d'abricot sec finement coupé

1. Réchauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Lubrifiez le plat avec de l'huile et mettez du papier de cuisson.
2. Mélangez avec le batteur racleur la farine, le sucre en poudre et le beurre à faible vitesse (2) jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. Ajoutez du lait et un jaune d'oeuf. En utilisant le crochet pour la pâte, pétrissez à faible vitesse (2) la pâte molle collante.
4. Mettez la pâte sur une planche saupoudrez de farine et déroulez la pâte en rectangle de dimension 30 x 40 cm. Graissez uniformément la couche de la pâte avec de la confiture d'abricot et saupoudrez d'abricots secs. Roulez la pâte en roulé compact, mettez sur un plat et joignez les extrémités du roulé pour obtenir un anneau.
5. Cuisez environ 25-30 minutes ou jusqu'à la couleur dorée. Servez chaud en saupoudrant avec du sucre en poudre.

Pouding de dattes au caramel

200 g sans dattes finement coupées
1½ cuillère à café de poudre de boulanger
1/3 tasse d'eau bouillante
125 g de beurre à température ambiante
1 tasse de sucre brun
2 œufs
1½ tasse de farine de blé
¼ tasse de lait

1. Trempez les dattes dans l'eau bouillante 10 minutes.
2. Réchauffez le four jusqu'à la température de 180 °C ou 160 °C (pour les fours convecteurs). Lubrifiez la forme pour le pouding (20 cm) avec de l'huile et mettez du papier de cuisson.
3. Mélangez avec le batteur racleur le beurre et le sucre à une vitesse moyenne de (5-7) durant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse lisse. A la fin, ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, la poudre de boulanger, le lait et les dattes pressées. Continuez de mélanger à vitesse moyenne (5-7) jusqu'à obtenir une consistance homogène.
4. Mettez la masse préparée dans une forme et cuisez durant 40 minutes jusqu'à sa préparation. Vérifiez la préparation à l'aide d'un cure-dent en bois. Servez chaud avec une sauce caramel.

Sauce caramel

200 g de beurre
1 tasse de crème
1 tasse de sucre brun

Mettez tous les ingrédients dans une petite casserole et chauffez à feu moyen jusqu'à dissolution du sucre. Cuisez le mélange en remuant 3 minutes.

Focaccia avec thym et fromage
2 ex.

200 ml d'eau tiède
½ cuillère à café de sucre
2 cuillère à soupe (7 g) de levain sec
2 tasses de farine de blé
1 cuillère à café de sel
1½ cuillère à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym de citron frais coupé
½ tasse de fromage râpé Cheddar
1 cuillère à soupe de lait
Sel gros marin, selon le goût

1. Mélangez l'eau, le sucre et le levain dans un petit plat, mélangez et placez dan un endroit chaud pour 10 minutes afin que le levain s'active (le mélange doit commencer à mousser).
2. Mettez la farine restante et le sel dans le bol du mixeur. Ajoutez de l'huile d'olive et un mélange de levain. En utilisant le crochet pour la pâte, mélangez bien tous les ingrédients à faible vitesse (1-2) durant 2 minutes ou tant que la pâte ne forme pas de boule. Continuez à mélanger durant encore 8 minutes.
3. Sortez la pâte du bol, lavez et séchez le bol, lubrifiez ensuite légèrement avec du beurre et mettez-y ensuite à nouveau la pâte, fermez avec un chiffon sec propre et mettez le bol dans un endroit sec 1 heure pour que la pâte monte (elle doit doubler de volume).
4. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Graissez les deux plats et mettez du papier de cuisson.
5. Foulez la pâte, sortez-la du bol, coupez-la en 2 parties égales, déroulez chaque partie en une couche rectangulaire d'une dimension de 20 x 25 cm. Mettez la pâte sur le plat. Saupoudrez chaque couche de pâte avec du fromage et du thym, en laissant 1 cm du bord de la pâte. Lubrifiez le bord de la pâte avec un pinceau de cuisine trempé dans de l'eau. Pliez avec précaution la pâte sur la moitié et pressez les bords pour obtenir un gâteau rectangulaire fermé. Percez la couche supérieure du gâteau avec une fourchette dans trois endroits. Lubrifiez la surface du gâteau avec un pinceau de cuisine trempé dans du lait, saupoudrez avec du sel marin.
6. Cuisez 15-20 minutes ou jusqu'à sa cuisson complète. Servez le focaccia chaud et le coupant en morceaux.

Roule au fromage avec epinard
12 exemplaires

2 tasses de farine auto levante
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
50 g de beurre râpée sur une râpe grosse
¾ tasse de lait
250 g d'épinard frais ou congelé (décongelé préalablement)
1 tasse de fromage râpé (pour pizza, par exemple Mozarella)
100 g de fromage Féta coupé en morceaux

1. Chauffez le four jusqu'à la température de 200 °C ou 180 °C (pour les fours convecteurs). Lubrifiez le plat avec de la graisse et mettez un papier de cuisson.
2. Mélangez avec le batteur racleur la farine, le beurre et le sucre en poudre à basse vitesse (2) durant 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. Ajoutez du lait. En utilisant le crochet pour la pâte, pétrir à basse vitesse (2) durant 1 minute l pâte molle collante.
4. Mettez la pâte sur une planche saupoudrée de farine et roulez la pâte en rectangle d'une dimension de 30 x 40 cm. Retirez l'humidité en trop de l'épinard et coupez en gros morceaux. Saupoudrez équitablement la couche de pâte avec le fromage râpé, du fromage Féta et l'épinard. Roulez la pâte en roulé compact et coupez en 12 morceaux égaux.
5. Mettez les morceaux de roulé sur le plat la coupe vers le haut. Cuisez environ 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit prêt. Servez chaud.

Pate de base pour pizza
2 grandes pizzas fines

150 ml d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre
2 cuillère à café (7 g) de levain sec
2 tasses de farine de blé
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Mélangez l'eau, le sucre et le levain dans un petit plat. Mettez dans un endroit chaud durant 10 minutes pour que le levain s'active (le mélange doit commencer à mousser).
2. Mettez la farine et le sel dans le bol du mixeur. Ajoutez l'huile d'olive et le mélange de levain. En utilisant le crochet pour la pâte, mélangez bien tous les ingrédients à faible vitesse (1-2) durant 2 minutes ou tant que la pâte ne forme pas de boule. Continuez à mélanger durant encore 8 minutes.
3. Sortez la pâte du bol, lavez et séchez le bol, lubrifiez ensuite légèrement avec du beurre et mettez-y ensuite à nouveau la pâte, fermez avec un chiffon sec propre et mettez le bol dans un endroit sec 1 heure pour que la pâte monte (elle doit doubler de volume).
4. Foulez la pâte, sortez-la du bol, divisez-la en 2 parties égales, roulez chaque partie en rond (il vaut mieux éviter le rouleau en étendant la pâte avec les mains). Mettez la pâte dans une forme pour pizza. Répétez avec la deuxième partie de la pâte. Recouvrez la forme avec un couvercle ou un chiffon propre sec et attendez 20-30 minutes que le pâte se lève un peu.

***Conseil**: si vous préférez une pizza aérée, faites avec tout le volume de pâte seulement une base épaisse pour la pizza.*

Pizza supreme
2 grandes pizzas fines

Pâte de base pour la pizza (comme indiqué dans la recette correspondante)
¼ tasse de sauce pour pizza
2 tasses de fromage râpé pour pizza
¼ tasse de basilique frais finement coupé
½ oignon rouge finement coupé
1 petit poivron rouge finement coupé
100 g de champignons finement coupés
100 g de jambon ou de gigot très finement coupé
¼ tasse d'olives sans noyaux

1. Préparez la Pâte de base pour la pizza conformément à la recette.
2. Chauffez le four jusqu'à la température de 240 °C ou 220 °C (pour les fours convecteurs).
3. Lubrifiez la pâte avec la sauce pour la pizza, saupoudrez la moitié du fromage. Mélangez tous les autres ingrédients et placez sur la pâte, saupoudrez au-dessus le restant du fromage.
4. Cuisez durant 15 minutes – le fromage doit fondre et le bord de la pizza doit légèrement monter.

Pizza a la pomme de terre et romarin
2 grandes pizzas fines

Pâte de base pour la pizza (comme indiqué dans la recette correspondante)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 tête d'ail, émietter
Sel et poivre selon le goût
2 tasses de fromage râpé pour pizza
200 g de pomme de terre jeune coupée en paille très fine
1 cuillère à soupe de romarin frais coupé en petit

1. Préparez la pâte de base pour la pizza conformément à la recette.
2. Chauffez le four jusqu'à la température de 240 °C ou 220 °C (pour les fours convecteurs).
3. Frottez l'ail émietté avec l'huile d'olive et huilez la pâte avec ce mélange à l'aide d'une cuillère, salez et poivrez la pâte.
4. Saupoudrez la pâte avec la moitié du fromage. Mélangez la paille de pomme de terre avec le romarin, mettez sur la pâte, saupoudrez avec le restant du fromage.
5. Cuisez durant 15 minutes – le fromage doit fondre, et le bord de la pizza doit légèrement monter.

***Conseil**: pour couper la pomme de terre en paille fine, utilisez une râpe spéciale avec une section carrée de coupe. Si vous n'avez pas une telle râpe, cuisez la pomme de terre jusqu'à ce qu'elle soit à moitié cuite, coupez-la ensuite en paille fine manuellement le plus finement possible.*

Pizza vegetarienne fine
2 grandes pizzas fines

Pâte de base pour pizza (comme indiqué dans la recette correspondante)
¼ tasse de sauce pour pizza
2 tasses de fromage râpé pour pizza
¼ tasse de basilique frais coupé
½ oignon rouge finement coupé
½ tasse de poivron rouge conservé coupé finement (verser le liquide)
100 g de champignons finement coupés
½ tasse de tomates sèches pulvérisées
¼ tasse d'olives sans noyaux

1. Préparez la Pâte de base pour la pizza conformément avec la recette.
2. Chauffez le four jusqu'à la température de 240 °C ou 220 °C (pour les fours convecteurs).
3. Graissez la pâte avec la sauce pour pizza, saupoudrez la moitié avec du fromage. Mélangez tous les autres ingrédients et mettez sur la pâte, saupoudrez au-dessus le fromage restant.
4. Cuisez durant 15 minutes – le fromage doit fondre, le bord de la pizza doit légèrement monter.

Русский

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР MIXER THREE

Поздравляем с приобретением миксера премиум-класса. Использование миксера с планетарной системой смешивания гарантирует профессиональные результаты обработки продуктов, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие.
Для получения дополнительной информации посетите наш сайт:
www.stadlerform.ru

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот электроприбор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Используйте миксер только по прямому назначению в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация миксера могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Не оставляйте работающий миксер без присмотра.
- Перед подключением миксера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Миксер не предназначен для подключения через внешний таймер или иные системы дистанционного управления.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители. Используйте только удлинительные шнуры, проверенные квалифицированным электриком или специалистом сервисного центра.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола и не касался поверхностей, способных его повредить, не запутывался и не перекручивался.
- Перед отключением миксера от электросети убедитесь в том, что он выключен. При отключении миксера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Устанавливайте миксер только на сухую ровную поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.
- Не устанавливайте и не эксплуатируйте миксер рядом с нагревающимися поверхностями или источниками тепла, не ставьте миксер на другие электроприборы.
- Не эксплуатируйте миксер в местах с повышенной влажностью. Не допускайте попадания на электроприбор брызг воды и не эксплуатируйте миксер вне помещений.
- Не используйте миксер непрерывно при максимальной нагрузке более 3 минут. Рецепты, приведенные в данной инструкции, не предусматривают максимальной нагрузки миксера.
- Не перемещайте миксер во время работы.
- Прежде чем снимать или устанавливать насадку или чашу, выключите миксер и убедитесь, что вращение насадки полностью прекратилось.
- Используйте только оригинальные насадки, которые входят в комплект миксера.
- Не допускайте контакта вращающихся частей миксера с пальцами, волосами, кухонными принадлежностями. При попадании в чашу миксера во время работы постороннего предмета немедленно выключите миксер и удалите предмет из чаши.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что чаша правильно установлена и надежно зафиксирована на базе.
- Никогда не снимайте чашу с базы во время работы миксера.
- Прежде чем поднимать моторный блок миксера, выключите миксер и убедитесь, что вращение насадки полностью прекратилось.
- По окончании использования, а также перед чисткой, отключите миксер от электросети.
- Не эксплуатируйте миксер при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки. При неисправностях или повреждениях любого рода следует обратиться в сервисный центр.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте миксер, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Для дополнительной защиты рекомендуется использовать в цепи электропитания миксера автоматический защитный выключатель (УЗО) с током срабатывания 30 мА.
- Миксер является бытовым устройством и предназначен для персонального использования в следующих условиях: в жилых домах; в офисных помещениях (в офисных кухнях); в отелях и т.п. жилых помещениях гостиничного типа; в домашних гостиницах с сервисом «ночлег и завтрак».
- Для хранения упакуйте миксер в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи миксера другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор состоит из следующих основных компонентов:

1. **Двигатель мощностью 1000 Вт**
   Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты различной консистенции.
2. **Цельнолитой металлический корпус и редуктор из закаленной стали**
   Гарантируют безупречную надежность и долгий срок службы.

3. **Планетарная система смешивания**
   Во время работы миксера насадка (битер, скребковый битер, венчик или крюк) движется по внутреннему объему чаши и одновременно вращается вокруг своей оси, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков.
4. **Мягкий старт**
   Для предотвращения разбрызгивания ингредиентов скорость двигателя при включении увеличивается постепенно.
5. **Защитная крышка чаши с загрузочным желобом**
   Предотвращает разбрызгивание и выплескивание ингредиентов из чаши, позволяет добавлять ингредиенты во время работы.
6. **Вместительная стальная чаша**
   Стальная чаша объемом 4,7 литра с удобной для переноски ручкой. Чашу можно мыть в посудомоечной машине.
7. **Отсек для хранения сетевого шнура**
   Сетевой шнур убирается в отсек, оставляя поверхность стола свободной от излишней длины шнура.
8. **Опция поворотного регулятора «Пауза»**
   При нажатии на поворотный регулятор двигатель останавливается; пауза не влияет на установки таймера и предназначена для контроля смешивания или добавления дополнительных ингредиентов.
9. **Ручки для переноски**
   Обеспечивают удобство при переноске; расположены по обеим сторонам корпуса.
10. **Кнопки «+» и «–»**
    Для программирования таймера.
11. **Кнопка механизма фиксации положения моторного блока с автоматической системой безопасности**
    Моторный блок легко откидывается и фиксируется в открытом положении для удобства установки или снятия насадки. Благодаря встроенной системе безопасности миксер не включится, пока моторный блок не опущен вниз в рабочее положение. Поднятие моторного блока автоматически блокирует работу двигателя, обеспечивая абсолютную безопасность эксплуатации.
12. **Насадка крюк для теста**
    Цельнолитая насадка для замешивания плотного теста или густых смесей.
13. **Насадка венчик**
    Венчик из нержавеющей стали для взбивания жидких смесей, сливок, яиц.
14. **Инновационная насадка скребковый битер Scrapemaster™**
    Уникальная насадка не позволяет ингредиентам налипать на стенки чаши, практически исключает налипание продуктов на саму насадку и превосходно подходит для смешивания небольшого количества ингредиентов.
15. **Насадка битер (лопасть)**
    Цельнолитая лопасть для получения пышных аэрированных смесей, пюре, а также плотных кондитерских смесей.
16. **ЖК-дисплей с индикацией скорости и таймера**
    На дисплее отображается индикация скорости и времени смешивания, а также время таймера прямого или обратного отсчета.
17. **12-позиционный поворотный регулятор скоростей**
    Электронная система регулировки скорости оптимизирует мощность двигателя для различных видов загрузки и позволяет подобрать идеальную скорость в зависимости от типа и количества ингредиентов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к использованию

Извлеките миксер из упаковки, снимите с него все рекламные наклейки и этикетки. Уберите упаковочные материалы в места, недоступные для детей.
Вымойте чашу и насадки в теплой воде с мягким моющим средством, затем ополосните чистой водой и тщательно просушите. Протрите слегка влажной салфеткой моторный блок миксера и базу, затем вытрите насухо.

СБОРКА

Перед сборкой убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.
Установите миксер на ровную сухую поверхность.

1. Нажмите на кнопку механизма фиксации положения моторного блока и поднимите его вверх до фиксации в открытом положении (рис. 1).
2. Выберите нужную насадку:
   Битер (лопасть) для замешивания пышного теста для кондитерских изделий, взбивания масла с сахаром, приготовления картофельного пюре, получения кремообразных смесей.
   Скребковый битер Scrapemaster™ для смешивания небольшого количества ингредиентов, быстрого взбивания масла с сахаром или вымешивания плотных кондитерских смесей.
   Венчик для взбивания жидких смесей, сливок, яиц, смешивания легких кондитерских кремов или полуфабрикатов.
   Крюк для теста для замешивания плотного теста или густых смесей.
3. Наденьте насадку на привод двигателя таким образом, чтобы штифт насадки попал в паз, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке до надежной фиксации (рис. 2).

ВНИМАНИЕ

После установки насадки убедитесь в том, что насадка прочно зафиксирована на своем месте.

4. Установите чашу на базу ручкой к себе, затем поверните чашу за ручку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать (рис. 3). Убедитесь в том, что чаша прочно зафиксирована и не двигается на базе.
5. Нажмите на кнопку механизма фиксации моторного блока и опустите его вниз до фиксации в горизонтальном (закрытом) положении (рис. 4).

6. При необходимости установите на чашу защитную крышку от брызг (рис. 5).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Соберите миксер, как описано в разделе «Сборка».
2. Подключите миксер к электросети с напряжением 220-240 В.
3. При подключении миксера к электросети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится и мигнет три раза надпись «00:00». На дисплее также будет отображаться скорость смешивания «0». Если на дисплее мигает иная скорость смешивания, поверните регулятор против часовой стрелки в положение «0», чтобы отменить настройки скорости.
4. a. При использовании защитной крышки от брызг добавьте ингредиенты в чашу через загрузочный желоб.
   b. Если вы не используете защитную крышку чаши, нажмите на кнопку механизма фиксации и поднимите моторный блок миксера вверх до фиксации в открытом положении. Затем положите ингредиенты в чашу. Снова нажмите кнопку механизма фиксации и опустите моторный блок вниз до фиксации в горизонтальном (закрытом) положении.
5. Выберите скорость смешивания – для этого поверните регулятор скорости по часовой стрелке (рис. 6). Когда нужная скорость выбрана, включите миксер, просто нажав на регулятор скорости, как на кнопку. При этом на дисплее отобразится заданная скорость смешивания. Для выбора скорости обратитесь к рекомендациям по выбору скорости, приведенным в данной инструкции.
6. По окончании смешивания поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» (рис. 7), затем отключите миксер от электросети.
7. Снимите защитную крышку чаши (если вы ее использовали).
8. Нажмите на кнопку механизма фиксации положения моторного блока и поднимите его вверх до фиксации в открытом положении (рис. 1).
9. Снимите насадку. Для этого сначала слегка нажмите на насадку, затем поверните против часовой стрелки и снимите с привода (рис. 8).

Режим «ПАУЗА»

Вы можете включить режим «Пауза» в любой момент. В режиме «Пауза» двигатель будет остановлен, а таймер прекратит отсчет времени. Пауза позволяет оценить результаты смешивания, добавить дополнительные ингредиенты, счистить лопаточкой ингредиенты со стенок чаши. Чтобы включить режим «Пауза» просто нажмите во время работы миксера на регулятор скорости, как на кнопку.

При включении режима «Пауза» на дисплее зафиксируется время таймера, соответствующее моменту включения режима.

В режиме «Пауза» вы можете внести изменения в настройки таймера (обратитесь к разделам «Таймер прямого отсчета времени» и «Таймер обратного отсчета времени»).

Чтобы отключить режим «Пауза» просто нажмите на регулятор скорости еще раз. При этом миксер продолжит работу в соответствии с текущими настройками.

Таймер прямого отсчета времени

Таймер прямого отсчета времени незаменим при измерении времени смешивания, а также, если в рецептах не указано точное время. У вас есть возможность проследить, сколько времени потребуется для тщательного перемешивания ингредиентов, и в следующий раз вы сможете выставить необходимое значение времени на таймере обратного отсчета.

Таймер прямого отсчета времени начинает автоматический отсчет, как только вы включаете миксер. При выключении миксера на дисплее отображается время смешивания.

Максимально допустимое время для таймера прямого отсчета времени – «20:00» (двадцать минут, ноль секунд). Через 20 минут после включения миксер автоматически выключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал, после чего цифровые значения на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем таймер автоматически обнулится и на дисплее отобразится значение «00:00». При этом на дисплее будет мигать значение скорости, установленной до автоматического отключения миксера.

При включении режима «Пауза» на дисплее начнет мигать общее время смешивания на момент включения паузы до тех пор, пока вы не возобновите работу. В режиме «Пауза» вы можете обнулить значения таймера прямого отсчета времени, повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» или нажав одновременно кнопки «+» и «–».

Таймер обратного отсчета времени

Таймер обратного отсчета времени удобен при приготовлении блюд по рецептам с точным указанием времени смешивания ингредиентов. Кнопки «+»/«–» позволяют точно программировать время смешивания. При каждом нажатии этих кнопок настройки времени увеличиваются/уменьшаются с шагом 30 секунд.

Например, если в рецепте указано «следует взбивать в течение 2 минут», то вы можете установить таймер обратного отсчета на 2 минуты, нажимая на кнопку «+» до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение «02:00» (т.е. вам потребуется нажать на кнопку «+» четыре раза).

Если вам необходимо изменить время таймера обратного отсчета после начала смешивания, нажмите на регулятор скорости, чтобы включить режим «Пауза», затем откорректируйте время при помощи кнопок «+»/«–».

Например, таймер обратного отсчета установлен на 3 минуты. Через 1 минуту 25 секунд с начала смешивания вам потребовалось изменить время смешивания. Нажмите на регулятор скорости и включите режим «Пауза» - при этом на дисплее отобразится оставшееся время смешивания «1:35». Если нажать на кнопку «+», оставшееся время смешивания будет «2:00» (значения округляются до ближайшего целого значения при шаге 30 секунд). В режиме «Пауза» вы можете также обнулить значения таймера обратного отсчета времени, повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» или нажав одновременно кнопки «+» и «–».

По истечении времени таймера миксер автоматически выключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал, и цифровые значения на дисплее будут мигать 5 секунд. При этом на дисплее будут отображаться

значения таймера «00:00» и значение скорости, установленной до автоматического отключения миксера.
Если вы хотите продолжить смешивание с предыдущими настройками скорости, просто нажмите на регулятор скорости. Если вы хотите продолжить смешивание с другой скоростью, обнулите значения, повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0», после чего задайте новые настройки скорости, повернув регулятор по часовой стрелке до нужного значения.

Дополнительные функции таймера
Вы можете использовать таймер миксера как обычный кухонный таймер или секундомер.

Использование в качестве обычного кухонного таймера
Убедитесь в том, что регулятор скорости установлен в положение «0» (т.е. скорость не выбрана). Нажимая на кнопки «+»/«–», задайте нужное время, затем нажмите на регулятор скорости, как на кнопку.
По истечении заданного времени таймер автоматически выключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал. Цифровые значения на дисплее будут мигать до тех пор, пока таймер не будет отключен нажатием на регулятор скорости.

Использование в качестве секундомера
Убедитесь в том, что регулятор скорости установлен в положение «0» (т.е. скорость не выбрана). Включите секундомер – для этого просто нажмите на регулятор скорости, как на кнопку. При этом на дисплее начнется прямой отсчет времени. Максимально допустимое время для секундомера «90:00» (девяносто минут, ноль секунд). Когда максимальное время истечет, таймер автоматически отключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал. Цифровые значения на дисплее будут мигать до тех пор, пока таймер не будет отключен нажатием на регулятор скорости. Чтобы обнулить значения таймера нажмите одновременно кнопки «+» и «–».

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Отключение при превышении температуры
Миксер оснащен предохранительным устройством автоматического отключения, обеспечивающим защиту от перегрева двигателя, работающего при избыточных нагрузках. В случае перегрева устройство защиты срабатывает автоматически, и миксер отключается. При этом раздастся звуковой сигнал, а дисплей будет мигать непрерывно. В этом случае необходимо выключить миксер, отключить его от электросети и подождать в течение получаса, чтобы миксер полностью остыл. Для перезагрузки системы необходимо поднять и отпустить моторный блок миксера, после чего можно продолжить использование.

Отключение при перегрузке двигателя
Миксер оснащен устройством электрозащиты и автоматически отключается при остановке или перегрузке двигателя. Как правило, такое отключение является результатом одновременной переработки большого количества продуктов. В случае перегрузки миксера устройство защиты срабатывает автоматически, и миксер отключается. При этом раздастся звуковой сигнал, и дисплей будет мигать непрерывно. В этом случае необходимо выключить миксер и отключить его от электросети. Затем необходимо удалить часть продуктов из чаши, после чего можно продолжить использование миксера.

Отключение при неправильном положении моторного блока
Миксер не включится, если моторный блок не зафиксирован в нижнем рабочем положении. При поднятии блока миксера во время работы двигатель отключается автоматически, что гарантирует абсолютную безопасность эксплуатации. Чтобы продолжить смешивание, просто отпустите моторный блок миксера и зафиксируйте его в нижнем положении, после чего нажмите на регулятор скорости.

Режим ожидания
Если миксер после подключения к электросети не используется более 20 минут, то он автоматически переходит в энергосберегающий «режим ожидания», при этом дисплей отключается. Для выхода из режима ожидания, поверните регулятор скорости или нажмите любую кнопку.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

ПРИМЕЧАНИЕ
Пожалуйста, обратите внимание, что приведенные в таблице рекомендации могут незначительно отличаться от данных, приведенных в кулинарных рецептах. Кроме того, скорость зависит от количества и качества продуктов.

Диапазон скорости	Задача
Низкая 1-4	ПЕРЕМЕШИВАНИЕ И СМЕШИВАНИЕ - начальное смешивание ингредиентов; - осторожное перемешивание; - начальный этап замеса теста (для хлеба, булочек и т.п.)
Средняя 5-7	ВОЗДУШНЫЕ И ЛЕГКИЕ СМЕСИ - взбивание масла с сахаром, кондитерских смесей; - вымешивание плотного теста
Высокая 8-10	ВЗБИВАНИЕ - при использовании венчика для получения пышных смесей, крепкой пены; - при использовании битера для вымешивания вязких смесей, глазурей и т.п.
Очень высокая 11-12	АЭРАЦИЯ И ВЗБИВАНИЕ - при использовании венчика для взбивания яиц/сливок

ПРИМЕЧАНИЯ

Для большинства рецептов, лучше начинать смешивание на самой низкой скорости, постепенно увеличивая скорость до нужной.

Как правило, ни один рецепт не подразумевает смешивание ингредиентов только на одной скорости, и в процессе смешивания скорость придется корректировать в зависимости от консистенции смеси и в соответствии с рекомендациями, приведенными в рецепте.

При смешивании большого количества продуктов, возможно, придется увеличить скорость или время смешивания по сравнению с рекомендациями, приведенными в рецепте.

При добавлении сухих ингредиентов (например, муки) в жидкие смеси необходимо снизить скорость смешивания до минимальной, чтобы избежать распыления муки. Повышение скорости при вымешивании теста возможно только после добавления и первоначального смешивания всех ингредиентов.

Рекомендации по настройке температуры духового шкафа

В качестве базовых значений используются нижеприведенные настройки температуры духового шкафа. Эти настройки могут варьироваться в зависимости от типа плиты.

Описание настроек термостата духового шкафа (температура)	Температура, °C	Положение регулятора для газового духового шкафа
Очень низкая (минимальная)	120	½
Низкая	140-150	1-2
Умеренно низкая	160	3
Умеренная	180	4
Умеренно высокая	200	6
Высокая	220	8
Очень высокая (максимальная)	240	9

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании конвекционных духовых шкафов убедитесь в том, что установили температуру на 20 °C ниже указанной в рецепте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Советы по замене ингредиентов

- Для кондитерских изделий лучше всего подходит несоленое сливочное масло, при необходимости его можно заменить соленым сливочным маслом или маргарином. При использовании маргарина возможно незначительное изменение структуры мякоти готовой выпечки.
- Самоподнимающуюся муку можно заменить обычной пшеничной мукой с добавлением пекарского порошка (1 чашка самоподнимающейся муки равняется 1 чашке обычной муки + 2 чайные ложки пекарского порошка).
- 1 чашка пшеничной муки + 1 чайная ложка пекарского порошка = ½ чашки пшеничной муки + ½ чашки самоподнимающейся муки.
- Заменять пшеничную муку на муку без клейковины лучше для рецептов с небольшим количеством муки, в противном случае разница результатов выпечки будет значительной.
- Пекарские порошки могут содержать пшеничный крахмал. При аллергии на пшеницу в качестве разрыхлителя можно использовать 1 чайную ложку соды + 2 чайные ложки винного камня.
- Кондитерские мастики (например, сахарная пудра для мастики) могут содержать крахмал. При непереносимости глютена используйте только натуральную сахарную пудру.
- Изюм можно заменить аналогичным количеством любых сухофруктов, мелко порезанных.
- 1 чашку пахты можно заменить 1 чашкой свежего молока + 2 ложки уксуса или лимонного сока.
- Молоко или фруктовый сок можно заменить соевым молоком.
- 7 г сухих дрожжей (1 пакетик) равняются 15 г прессованных свежих дрожжей.

Отмеривание ингредиентов

Тщательное и точное отмеривание ингредиентов имеет важное значения для получения хорошего результата при приготовлении, особенно для выпечки.

При отмеривании с помощью чашек или ложек верхний край продуктов, помещенных в мерную емкость, должен находиться на уровне глаз.

В приведенных рецептах используется следующая система мер:

- Одна столовая ложка равняется 20 мл
- Одна чайная ложка равняется 5 мл
- Одна чашка жидкости равняется 250 мл
- Одно яйцо равняется 59 г (если в рецепте не указано иначе)

При отмеривании жидкостей используйте мерную чашку или ложку (для небольших объемов). При этом чашку необходимо поставить на плоскую горизонтальную поверхность.

При отмеривании сухих и сыпучих ингредиентов не следует укладывать продукты в мерную емкость слишком плотно или утрамбовывать содержимое. При отмеривании сухих ингредиентов просто слегка встряхните мерную емкость и выровняйте верхний край продуктов при помощи кухонной лопатки или ножа.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед измерением сыпучих продуктов избавьтесь от комков, раскрошив или просеяв слипшиеся продукты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для получения надежных результатов при взвешивании продуктов рекомендуется использовать кухонные весы, так как они обеспечивают высокую точность. При использовании весов не забывайте учитывать вес упаковки или контейнера, в котором находятся продукты.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

- Перед началом приготовления прочитайте рецепт от начала до конца.
- Убедитесь в наличии всех ингредиентов, указанных в рецепте, а также необходимой посуды до начала работы.
- Продукты, хранившиеся в холодильнике (масло, сливочный сыр, яйца и т.п.), необходимо заранее вынуть из холодильника, чтобы перед приготовлением они нагрелись до комнатной температуры (если в рецепте не указано иначе). Если вы забыли или не успели вынуть сливочное масло из холодильника заранее, тогда перед смешиванием натрите его на крупной терке.
- Прежде чем включить духовой шкаф, отрегулируйте положение полки для противня, чтобы при выпекании не пришлось лишний раз открывать духовой шкаф. Открывайте духовой шкаф во время выпекания только в случае острой необходимости и как можно быстрее закрывать после этого дверцу, иначе понижение температуры ухудшит качество выпечки.
- Прежде, чем добавлять яйца к другим ингредиентам, по одному разбейте их в отдельную посуду, чтобы убедиться в качестве яиц и избежать попадания частичек скорлупы в тесто.
- Все рецепты, приведенные в данной инструкции, были тщательно разработаны и протестированы. Однако качество одних и тех же продуктов отличается в разных регионах, поэтому может потребоваться корректировка времени приготовления. Всегда проверяйте готовность выпечки, прежде чем вынуть ее из духового шкафа.
- Во время вымешивания часть ингредиентов может налипать на стенки чаши. В этом случае необходимо включать паузу и счищать продукты при помощи пластиковой лопатки. Никогда не счищайте продукты пальцами и не используйте для этих целей металлические столовые приборы или кухонный инвентарь – ножи, ложки, вилки и т.п.

Советы по приготовлению кондитерских изделий

- После выпекания корж для торта должен слегка уменьшиться в объеме и легко отставать от формы.
- После того, как время приготовления истечет, проверьте выпекаемое изделие на готовность, слегка коснувшись его поверхности: если оно готово, поверхность будет упругой. Можно также аккуратно вставить деревянную зубочистку в центр выпекаемого изделия: если зубочистка останется сухой и чистой, то ваша выпечка готова.
- Проверка готовности выпечки должна производиться как можно быстрее, чтобы не держать долго открытой дверцу духового шкафа. При резких колебаниях температуры непропеченная выпечка может опасть в середине.
- Чтобы проверить готовность печенья, попытайтесь сдвинуть одно печенье на противне – готовое печенье при этом не должно крошиться.
- Не смешивайте ингредиенты излишне долго – в противном случае смесь может получиться слишком густой, что плохо скажется на качестве выпечки.
- Смесь может «свернуться» при добавлении сырых яиц или масла. Чтобы избежать этого, добавляйте ингредиенты постепенно. Если это произошло, продолжите смешивание до получения ровной консистенции.
- Если непропеченная выпечка начинает подгорать сверху, накройте ее фольгой.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что венчик и чаша абсолютно чистые и сухие, в противном случае пена при взбивании яичных белков может не образоваться.
- Термин «мягкие пики» означает, что взбитая смесь образует легкую эластичную пену, которая падает с венчика и поддерживает форму непродолжительное время.
- Термин «устойчивые пики» означает, что взбитая смесь образует пышную сухую пену, которая не падает с венчика и поддерживает устойчивую форму.
- При приготовлении безе используйте сахарную пудру вместо сахарного песка – пудра легче и быстрее растворяется и взбивается с яичными белками в устойчивые пики.
- Чтобы проверить растворение сахара разотрите каплю смеси между пальцами – если вы почувствуете крупинки сахара, продолжите смешивание.
- Перед извлечением пирога из формы сначала слегка охладите его прямо в форме, чтобы избежать деформации пирога.
- Фруктовые пироги, пироги с влажными начинками или пропиткой лучше извлекать из формы уже полностью остывшими, чтобы не поломать пирог. Кроме того, при охлаждении в форме лучше сохраняется влажная структура пирога.
- Бисквит необходимо вынуть из формы сразу после извлечения из духового шкафа.
- Сухое печенье лучше охлаждать на противне.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

Дрожжи

Дрожжевая культура – это микроскопические живые организмы, рост которых стимулирует увеличение объема теста. Для активации и роста дрожжей (брожения) необходима теплая, влажная среда и сахар. При брожении дрожжей выделяется углекислый газ, который увеличивает объем теста и размягчает клейковину. Оптимальная температура жидкости для быстрого брожении дрожжей 26 °C, более высокая температура убьет дрожжи, более низкая будет тормозить процесс брожения.

Активация дрожжей

При использовании сухих дрожжей их нужно сначала активировать. Для этого поместите дрожжи в небольшую посуду с теплой водой и сахаром, перемешайте и поставьте в теплое место без сквозняков. Примерно через 10 минут смесь должна начать пузыриться.

ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда проверяйте качество дрожжей перед использованием. Если дрожжи хранились неправильно или дольше положенного срока, они могут потерять свои качества и процесс брожения не начнется. В таком случае тесто не поднимется.

Приготовление теста

1. Вставьте в моторный блок насадку крюк для теста. Положите в чашу сухие ингредиенты и зафиксируйте чашу на базе.
2. Поверните регулятор в положение 1-4 и вымешивайте ингредиенты на низкой скорости, постепенно добавляя в чашу жидкие ингредиенты (в т.ч. предварительно активированные дрожжи). Если часть ингредиентов при смешивании налипнет на стенки чаши, остановите миксер и счистите ингредиенты при помощи пластиковой лопатки.
3. Вымешивайте тесто на низкой скорости (1-4, в зависимости от общего количества) в течение 5-8 минут, до получения однородной гладкой консистенции.
4. Выложите готовое тесто в миску, смазанную маслом, накройте тесто сухим чистым полотенцем или пищевой пленкой и поставьте миску в теплое место, без сквозняков, чтобы тесто поднялось.
5. Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, обомните тесто, выложите из миски на присыпанную мукой доску и разделайте, придав нужную форму (булочки, буханки, основы для пиццы и т.д.). Выложите заготовки из теста на смазанный маслом противень или в форму для выпечки.
6. Снова накройте тесто полотенцем или пищевой пленкой и дайте ему подняться на противне или в форме еще раз. После этого смажьте тесто глазурью и выпекайте.

Варианты глазури

- Глазурь можно наносить до, во время или после выпекания. Для нанесения глазури используйте кулинарную кисть.
- Для получения блестящей корочки смажьте хлеб сливками или концентрированным молоком перед выпеканием, или теплым процеженным абрикосовым джемом сразу после выпекания.
- Для получения глянцевой корочки смажьте тесто перед выпеканием взбитым белком.
- Для получения матовой корочки смажьте тесто после выпекания растопленным сливочным маслом или маргарином.

Украшение выпечки

- Смажьте тесто кулинарной кистью, смоченной молоком, затем посыпьте маком, тмином или кунжутными семечками.
- Посыпьте хлеб тертым сыром за несколько минут до окончания выпечки.
- Смажьте готовые охлажденные булочки сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос: Тесто выглядит суховатым и рассыпчатым, нужно ли добавить воды?
Ответ: Некоторые сорта муки поглощают чуть больше влаги/жидкости, чем другие. Добавьте воды, чтобы тесто было гладким и эластичным на ощупь.

Вопрос: Тесто получилось слишком липким, как это исправить?
Ответ: Добавьте муки и продолжите вымешивания, пока тесто не станет гладким и эластичным. Тесто не должно прилипать к рукам после вымешивания.

Вопрос: Дрожжи не пузырятся и не пенятся, в чем причина?
Ответ: Причин может быть несколько. Не соблюдены правила активации дрожжей или истек срок их годности. Проверьте и отрегулируйте температуру жидкости или замените дрожжи, если истек срок их годности.

Вопрос: Тесто не поднимается, в чем причина?
Ответ: Если дрожжи активированы должным образом, возможно, тесто стоит на сквозняке или в прохладном помещении. Накройте посуду с тестом чистым сухим полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место. В холодное время года на подъем теста требуется больше времени, чем летом.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ПРИМЕЧАНИЕ
Перед чисткой убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ
Насадки и чашу следует мыть незамедлительно после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена.

- Насадки миксера и чашу мойте в теплой воде с нейтральным моющим средством или в посудомоечной машине (только на верхней полке). После мытья насадки и чашу необходимо тщательно просушить.
- Корпус миксера протирайте мягкой влажной салфеткой, после чего корпус необходимо вытереть насухо.

ВАЖНО
Запрещается погружать миксер, а также сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, а также мыть их под проточной водой или в посудомоечной машине.

Чистка венчика

После мытья венчик может слегка деформироваться (рис. 9), поэтому после чистки необходимо равномерно расправить ребра венчика (рис. 10).

Сервисное обслуживание

В целях обеспечения безупречной службы миксера необходимо проводить диагностику и профилактику работы (в том числе смазку двигателя) с регулярностью примерно раз в 4 года. Все профилактические работы должны выполняться только специалистами сервисного центра.

ХРАНЕНИЕ

При хранении чаша миксера должна находиться на базе, а моторный блок миксера должен быть опущен (моторный блок миксера не снимается с базы). Насадки должны храниться в чаше миксера. Для предотвращения повреждений не храните насадки в кухонном шкафу вместе с иным кухонным оборудованием.

ПРИМЕЧАНИЕ

При хранении не наматывайте сетевой шнур на корпуса миксера, особенно сразу после использования миксера, т.к. под воздействием тепла от нагревшегося корпуса сетевой шнур может повредиться. Всегда убирайте сетевой шнур в отсек для хранения в корпусе миксера.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание: 220–240 В, 50 Гц
Мощность: 1000 Вт
Габариты (ширина x высота x глубина): 380 x 215 x 350 мм
Вес: приблизительно 9,5 кг

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте:
www.stadlerform.ru

Проблема	Возможная причина	Решение
При включении двигатель не работает.	Двигатель перегрелся.	Отключите миксер от электросети и подождите, пока корпус полностью остынет.
	Моторный блок миксера не зафиксирован в нижнем положении.	Поднимите моторный блок, извлеките из чаши часть ингредиентов, затем опустите моторный блок до фиксации в нижнем положении.
Двигатель перегрелся.	Миксер работал слишком долго с высокой скоростью. Слишком густая смесь. Чрезмерное количество ингредиентов.	Отключите миксер от электросети и подождите, пока корпус полностью остынет. Если смесь слишком густая или слишком большое количество продуктов, смешивайте продукты небольшими порциями.
Моторный блок не фиксируется в нижнем рабочем положении.	Ингредиенты препятствуют фиксации.	Сдвиньте ингредиенты в сторону, опустите до упора моторный блок и зафиксируйте его.
Насадка ударяется в стенки чаши.	Насадка вставлена неправильно. Чаша не зафиксирована на базе.	Вставьте насадку правильно (см. раздел «Сборка»). Установите чашу правильно (см. раздел «Сборка»).
При смешивании миксер двигается по поверхности стола.	Выбрана слишком высокая скорость смешивания.	Снизьте скорость смешивания.
	Ингредиенты налипли на насадку. Миксер установлен на загрязненную поверхность.	Счистите с насадки налипшие ингредиенты. Вытрите поверхность стола.
Невозможно установить или использовать таймер, но при повороте регулятора двигатель включается.	При включении миксера была нажата кнопка «+», «–» или Пауза.	Отключите миксер от электросети на 5-10 секунд, после чего включите, следя за тем, чтобы при включении никакие кнопки не были нажаты. Если после этого проблема не устраняется, обратитесь в сервисный центр.

РЕЦЕПТЫ

СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ

4 чашки пшеничной муки
¾ чашки сахарной пудры
3¾ чашки пахты
3 яйца
масло для жарки
ореховая паста, взбитые сливки и жареный фундук, дополнительно

1. Смешайте венчиком муку, сахар, пахту и яйца на низкой скорости (1-4) до равномерного перемешивания. Увеличьте скорость (5-7) и продолжите вымешивание до получения однородной консистенции.
2. Нагрейте большую сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне. Смажьте сковороду сливочным маслом и испеките блинчики.
3. Подавайте блинчики с ореховой пастой, взбитыми сливками и жареным фундуком.

ОСНОВНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

500 г сливочного масла, комнатной температуры
1½ чашки сахарной пудры для мастики
2 ч. ложки ванильной эссенции
4 чашки пшеничной муки
1 чашка порошка для приготовления заварного крема
1/3 чашки молока

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте противень жиром и выстелите пергаментом.
2. Смешайте битером масло, сахарную пудру и ванильную эссенцию на средней скорости (5-7) до получения гладкой сливочной консистенции.
3. Добавьте муку, порошок заварного крема и молоко и продолжите вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
4. Разделите готовое тесто на две части. Заверните каждую часть в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 минут.
5. Раскатайте каждую часть теста в пласт толщиной 5 мм. Порежьте при помощи кондитерского резака с круглым лезвием на ровные кусочки длиной примерно 5 см. Выложите кусочки теста на противень, оставляя между ними немного места, и выпекайте в течение 10-12 минут. Готовое печенье оставьте остывать на противне, вынув его из духового шкафа.

Варианты:
Апельсиновое печенье с маком – замените ванильную эссенцию двумя чайными ложками апельсинового сока, добавьте 1 чайную ложку апельсиновой цедры и 1 столовую ложку мака.
Шоколадное печенье – добавьте в муку 1 чашку шоколадной стружки. Не раскатывайте тесто, а выкладывайте на противень ложкой, слегка приминая сверху.

ЛИМОННЫЙ КЕЙК

125 г сливочного масла, комнатной температуры
1¼ чашки сахарной пудры для мастики
1¼ чашки пшеничной муки
3 яйца
1 чашки сахарной пудры
1 ч. ложка мелко тертой лимонной цедры
½ чашки лимонного сока

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Выстелите квадратную форму (23 см) для выпечки пергаментом таким образом, чтобы пергамент был выше формы на 2 см.
2. Смешайте скребковым битером масло и сахарную пудру для мастики на средней скорости (5-7) в течение 1 минуты до получения гладкой сливочной консистенции. Добавьте 1 чашку муки и тщательно вымешайте тесто на низкой скорости (1).
3. Вылейте смесь в форму и выпекайте около 15 минут до светло-коричневого цвета.
4. Смешайте венчиком яйца, сахарную пудру, оставшуюся муку, цедру и лимонный сок на средней скорости (5-7) до получения однородной консистенции. Вылейте полученную смесь в форму на горячий корж и продолжите выпекание в течение 20 минут. Охладите готовый кейк в форме.

ФИСТАШКОВАЯ НУГА С МЕДОМ И КЛЮКВОЙ

2 листа пищевой рисовой бумаги
½ чашки меда
2½ чашки сахарной пудры
1/3 чашки воды
500 г глюкозного сиропа
2 яичных белка, комнатной температуры
1½ чашки жареных фисташек
½ чашки сушеной клюквы

1. Слегка смажьте жиром квадратную форму для кекса (20 см). Выложите в форму один лист рисовой бумаги таким образом, чтобы он полностью покрывал форму.
2. Приготовьте сироп. Для этого смешайте в небольшой кастрюле мед, сахар, глюкозный сироп и воду, нагрейте, слегка помешивания, до полного растворения, доведите до кипения, после чего больше не пе-

ремешивайте. Доведите температуру смеси до 140 °C (воспользуйтесь специальным термометром), после этого сразу снимите с огня.
3. Взбейте венчиком яичные белки на высокой скорости (11-12) в крепкую пену. Снизьте скорость смешивания до средней (5-7) и влейте в белки тонкой струйкой приготовленный сироп. После этого продолжите смешивание в течение 1 минуты, в конце добавьте фисташки и клюкву.
4. Вылейте приготовленную массу в форму и равномерно распределите при помощи ложки, нагретой в горячей воде. Сверху на массу выложите второй лист рисовой бумаги, слегка прижмите и равномерно разгладьте.
5. Охладите при комнатной температуре и оставьте при комнатной температуре еще на 6 часов, чтобы масса созрела, затем порежьте готовую нугу на небольшие квадратики.

КОКОСОВЫЙ ЗЕФИР

1/3 чашки желатина
4 чашки сахарной пудры
2 ч. ложки лимонного сока
2 чашки кокосовой стружки, можно слегка поджаренной

1. Замочите желатин в 1 чашке холодной воды на 5 минут (до полного растворения).
2. Налейте в большую кастрюлю 2 чашки горячей воды, добавьте сахарную пудру и нагрейте до полного растворения сахара. Доведите сироп до кипения. Добавьте в сироп желатин, и варите на медленном огне в течение 20 минут. Охладите до комнатной температуры.
3. Смешайте венчиком полученный сироп с лимонным соком на низкой скорости (1). Затем, постепенно увеличивая скорость до максимальной (12), взбивайте сироп в течение 15 минут до получения очень крепкой пены.
4. Ополосните форму (20 x 30 см) холодной водой, выложите в мокрую форму приготовленную зефирную массу, посыпьте кокосовой стружкой. Оставьте массу в форме на 2 часа при комнатной температуре.
5. Порежьте готовый зефир мокрым ножом на квадратики, обваляйте квадратики в кокосовой стружке.

СЛАДКИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧКИ (БРИОШЬ)
8 штук

¼ чашки теплого молока
2 ч. ложки (7 г) сухих дрожжей
¼ чашки сахарной пудры
2¼ чашки пшеничной муки
1 ч. ложка молотой корицы
щепотка соли
3 яйца
125 г сливочного масла, комнатной температуры, порезанного небольшими кусочками

Дополнительно:
1/3 чашки пшеничной муки
½ чашки изюма
1 яичный желток, слегка взбитый
1 ст. ложка сахарной пудры

1. Смешайте молоко, дрожжи и ½ чайной ложки сахарной пудры в небольшой миске. Поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы дрожжи активировались (смесь должна начать пениться).
2. Положите оставшуюся сахарную пудру, муку, корицу и соль в чашу миксера. Добавьте яйца и дрожжевую смесь.
3. Используя крюк для теста, тщательно смешайте все ингредиенты на низкой скорости (2) в течение 6 минут.
4. Добавьте в тесто 2-3 кусочка сливочного масла и продолжайте вымешивание, постепенно добавляя в тесто оставшееся масло. Не добавляйте все масло сразу, чтобы тесто не свернулось. Если тесто все-таки начинает терять форму «шара», добавьте муки. В конце добавьте изюм. Этот этап не должен выполняться дольше 4 минут.
5. Извлеките тесто из чаши, вымойте и вытрите чашу, затем снова положите в нее тесто, накройте чистым сухим полотенцем и поставьте чашу в теплое место на 1 час, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое).
6. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте два противня жиром и выстелите пергаментом.
7. Используя крюк для теста, вымешайте тесто еще раз на низкой скорости (2) в течение 1 минуты или до получения однородной массы.
8. Извлеките тесто из чаши, разделите на 8 равных частей. Скатайте каждую часть в виде круглой булочки, выложите булочки на противни и оставьте на 30 минут в теплом месте, чтобы тесто поднялось еще раз.
9. Смажьте каждую булочку при помощи кулинарной кисти слегка взбитым яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте 15 минут или до золотистого цвета.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ КАПЕЛЬКИ
примерно 40 штук

185 г сливочного масла, комнатной температуры
1 чашка сахарной пудры
1 ч. ложка мелко тертой апельсиновой цедры
1 яйцо
2 чашки пшеничной муки
½ ч. ложки пекарского порошка
½ чашки мармелада

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте противень жиром и выстелите пергаментом.
2. Смешайте битером масло, сахарную пудру и апельсиновую цедру на средней скорости (5-7) в течение 2 минут до получения гладкой

сливочной консистенции. В конце добавьте яйцо и тщательно перемешайте.
3. Добавьте муку и пекарский порошок и смешайте на низкой скорости (1-4) в течение 30 секунд.
4. 2 чайные ложки полученной массы скатайте в виде шарика и выложите шарики на противни, оставляя между ними свободное пространство. Нажмите пальцем в середину каждого шарика и положите в углубление по ½ чайной ложки мармелада.
5. Выпекайте 10 минут, затем выньте из духового шкафа, снимите с противня и охладите на решетке.

ОРЕХОВЫЕ РУЛЕТЫ С ПАТОКОЙ

12 штук

2¼ чашки самоподнимающейся муки
1 ст. ложка сахарной пудры
100 г сливочного масла, нарезанного кубиками
2/3 чашки молока
1 яйцо
1 чашка грецких орехов, измельченных
½ чашки миндальной крошки
1/3 чашки коричневого сахара
1 ч. ложка молотой корицы
¼ чашки золотого сиропа (сироп из патоки)

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте форму для выпечки (19 x 29 см) жиром.
2. Смешайте скребковым битером муку, сахарную пудру и половину масла на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
3. Добавьте молоко и яйца. Используя крюк теста, вымесите массу на низкой скорости (1-4) до получения мягкого липкого теста. Вымешивайте еще в течение 1 минуты.
4. Выложите тесто на присыпанную мукой доску и раскатайте тесто в прямоугольник размером 30 x 40 см. Равномерно посыпьте пласт теста орехами, миндалем, коричневым сахаром и корицей. Выложите оставшееся масло. Скатайте тесто в плотный рулет и разрежьте на 12 равных кусочков.
5. Уложите кусочки рулета на противень срезом вверх. Выпекайте около 25 минут или до золотистого цвета. Сбрызните готовый рулет золотым сиропом. Подавайте теплым.

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА К ЧАЮ

125 г сливочного масла, комнатной температуры
1 ч. ложка ванили
½ чашки коричневого сахара
2 яйца
½ чашки пшеничной муки
1/3 чашки молока
2 зеленых яблока, без кожуры и сердцевины, нарезанных тонкими ломтиками
2 ч. ложки сахара-сырца
½ ч. ложки корицы
¼ чашки подогретого и процеженного абрикосового джема

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 160 °C или 140 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте круглую форму для выпечки (22 см) жиром и выстелите пергаментом.
2. Смешайте битером масло, сахар и ваниль на средней скорости (5-7) до получения гладкой сливочной консистенции. В конце добавьте яйца, тщательно смешайте. Добавьте муку и молоко и продолжайте вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
3. Выложите дно формы яблочными ломтиками, вылейте сверху приготовленную массу, посыпьте сахаром-сырцом и корицей. Выпекайте 50 минут. Затем выньте из духовки, смажьте сверху при помощи кулинарной кисти абрикосовым джемом и выпекайте еще 10 минут. Проверьте готовность шарлотки при помощи деревянной зубочистки. Подавайте с взбитыми сливками.

ТИРАМИСУ

1¼ чашки кофе эспрессо
2 ст. ложки сахарной пудры
¼ чашки кофейного ликера (Tia Maria или Kahlua)
600 мл густых сливок
¼ чашки сахарной пудры для мастики
2 ч. ложки ванильной эссенции
250 г бисквитного печенья («Пальчики»)
50 г темного шоколада, тертого

1. Смешайте кофе, сахарную пудру и ликер в отдельной посуде.
2. Взбейте венчиком сливки, сахарную пудру для мастики и ванильную эссенцию на высокой скорости (11-12) до образования «мягких пиков».
3. Окуните каждое бисквитное печенье одной стороной в охлажденный кофе, а другой стороной в сливки. Выложите печенье в форму (объемом примерно 8 чашек) таким образом, чтобы печенье соприкасалось разными сторонами, чередуя кофе и сливки. Залейте печенье приготовленной массой.
4. Распределите сверху оставшиеся сливки и посыпьте тертым шоколадом. Накройте форму крышкой и поставьте в холодильник на ночь.

МИНДАЛЬНЫЙ КЕКС С ГРУШАМИ

1/3 чашки миндальной крошки
1¼ чашки коричневого сахара
1 большая груша, без кожуры и сердцевины, нарезанная тонкими ломтиками
185 г сливочного масла, комнатной температуры
3 яйца

¼ чашки пшеничной муки
1¾ чашки миндального порошка

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте круглую форму для выпечки (22 см) жиром и выстелите пергаментом.
2. Посыпьте дно формы миндальной крошкой и сахаром (¼ чашки). Сверху равномерно выложите ломтики груши.
3. Смешайте битером масло и остальной сахар на средней скорости (5-7) в течение 3 минут до получения блестящей пышной массы. В конце добавьте по одному яйца, тщательно смешайте. Добавьте муку и миндальный порошок и продолжайте вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
4. Вылейте приготовленную массу в форму. Выпекайте около 35 минут или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Выньте из духового шкафа и подождите 10 минут, чтобы кекс слегка остыл, прежде чем вынимать его из формы. Подавайте теплым или холодным с взбитыми сливками.

СЛОЕНЫЙ ТОРТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

185 г сливочного масла, комнатной температуры
1½ ч. ложки ванильного экстракта
1¾ чашки сахарной пудры
4 яйца
1½ чашки пшеничной муки
¾ чашки самоподнимающейся муки
2 ч. ложки какао-порошка
¾ ч. ложки соды
¾ чашки молока

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 160°C или 140 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте глубокую круглую форму для выпечки (20 см) жиром и выстелите пергаментом таким образом, чтобы пергамент был выше формы на 3 см.
2. Тщательно смешайте скребковым битером все ингредиенты на низкой скорости (1) в течение 30 секунд или чуть дольше (не более 1 минуты). Увеличьте скорость (4) и продолжите вымешивание в течение еще 1 минуты. Вылейте полученную массу в форму.
3. Выпекайте около 1½ часов или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Выньте из духового шкафа и подождите 5 минут, прежде чем вынимать торт из формы. Полностью охладите.
4. Разрежьте торт горизонтально на 3 коржа. Смажьте коржи белым шоколадом (ганашем). Верх торта украсьте свежими ягодами и шоколадной стружкой.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД (ГАНАШ)

1 чашка сливок
600 г белого шоколада, натертого на крупной терке

1. Доведите сливки до кипения в кастрюле средних размеров и сразу же снимите с огня.
2. Добавьте в сливки белый шоколад, размешайте и продолжайте перемешивать до получения пастообразной консистенции. Используйте ганаш теплым.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «СЛАСТЕНА»

1½ чашки воды
2¼ чашки сахарной пудры
185 г сливочного масла, комнатной температуры
¼ чашки какао-порошка
¾ ч. ложки соды
2 ¼ чашки самоподнимающейся муки
3 яйца

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180°C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте квадратную форму для выпечки (22 см) жиром и выстелите пергаментом.
2. Положите масло, сахарную пудру, какао-порошок и соду в большую кастрюлю, добавьте воду. Нагрейте до полного растворения сахарной пудры и масла. Затем доведите до кипения, после чего уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне в течение 4 минут. Следите за тем, чтобы смесь не «убежала» из кастрюли. Перелейте готовую смесь в чашу миксера и охладите до комнатной температуры.
3. Добавьте в чашу муку. Тщательно смешайте скребковым битером на низкой скорости (1) до получения однородной консистенции. Затем добавьте яйца, увеличьте скорость (4) и продолжите до тщательного смешивания. Вылейте приготовленную смесь в форму.
4. Выпекайте в течение 1 часа или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Выньте из духового шкафа и подождите 5 минут, прежде чем вынимать торт из формы. Покройте верх торта глазурью.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ТОРТА

90 г сливочного масла
1/3 чашки воды
½ чашки сахарной пудры
1½ чашки сахарной пудры для мастики
1/3 чашки какао-порошка

1. Смешайте масло, воду и сахарную пудру в маленькой кастрюльке. Нагрейте на медленном огне до полного растворения сахара. Положите в отдельную миску сахарную пудру для мастики, какао-порошок, затем медленно влейте горячую приготовленную смесь, постоянно перемешивая. Охладите в течение 20 минут, чтобы смесь загустела, затем тщательно взбейте деревянной лопаткой и используйте глазурь для покрытия торта.

ЧИЗКЕЙК С СЫРОМ РИКОТТА

90 г сливочного масла, комнатной температуры
¼ чашки сахарной пудры
1 яйцо
1¼ чашки пшеничной муки
¼ чашки самоподнимающейся муки
750 г свежего сыра Рикотта (можно заменить творогом)

Дополнительно:
1 чашка сахарной пудры
5 яиц
3 ч. ложки мелко тертой лимонной цедры
1 ст. ложка лимонного сока

1. Смажьте круглую форму со съемным дном (22 см) жиром и выстелите дно пергаментом.
2. Смешайте скребковым битером масло, сахарную пудру и яйца на низкой скорости (4) до получения однородной консистенции.
3. Добавьте муку и продолжайте вымешивать на низкой скорости (1) до тщательного перемешивания. Выложите полученную смесь в форму, поставьте форму в холодильник на 30 минут.
4. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Выпекайте в течение 15 минут. Выньте форму из духового шкафа, накройте корж чистым полотенцем и слегка спрессуйте.
5. Уменьшите температуру духового шкафа до 160 °C или 140 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
6. Взбейте венчиком сыр и дополнительные ингредиенты на высокой скорости (8-10) до получения кремообразной консистенции.
7. Вылейте полученную массу в форму на корж и выпекайте в течение 1 часа. Выключите духовой шкаф, приоткройте дверцу и остудите чизкейк, не вынимая его из духового шкафа. Остывший чизкейк поставьте в холодильник на несколько часов. Перед подачей посыпьте сверху сахарной пудрой.

ТОРТ БЕЗЕ

6 яичных белков
щепотка соли
1½ чашки сахарной пудры
1 ч. ложка ванильного экстракта
1 ч. ложка белого уксуса

Для начинки:
300 мл сливок
1 ч. ложка ванильного экстракта
½ чашки сахарной пудры для мастики
250 г сыра Маскарпоне
100 г раскрошенного жареного фундука

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 120 °C или 100 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
2. Смажьте две круглые формы (22 см) жиром и выстелите пергаментом.
3. Взбейте венчиком яичные белки с солью на высокой скорости (11-12) до образования «мягких пиков».
4. Добавляя понемногу сахар, продолжайте взбивать смесь, в конце добавьте ваниль и уксус и тщательно перемешайте.
5. Разделите полученную смесь на две части и вылейте каждую часть в форму.
6. Выпекайте в течение 1½ часов или до светло-коричневого цвета. Выключите духовой шкаф, приоткройте дверцу и остудите коржи, не вынимая их из духового шкафа.
7. Для приготовления начинки взбейте венчиком сливки, ванильный экстракт и сахарную пудру для мастики на высокой скорости (11-12). Добавьте в начинку сыр и орехи.
8. Соберите торт с начинкой посредине. Посыпьте торт сверху сахарной пудрой и украсьте свежими ягодами.

АБРИКОСОВЫЙ РУЛЕТ

2 чашки самоподнимающейся муки
1 ст. ложка сахарной пудры
30 г сливочного масла, комнатной температуры
¾ чашки молока
1 яичный желток
2 ст. ложки теплого абрикосового джема
½ чашки мелко нарезанной кураги

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте противень жиром и выстелите пергаментом.
2. Смешайте скребковым битером муку, сахарную пудру и масло на низкой скорости (2) до получения однородной консистенции.
3. Добавьте молоко и яичный желток. Используя крюк для теста, замесите на низкой скорости (2) мягкое липкое тесто.
4. Выложите тесто на присыпанную мукой доску и раскатайте тесто в прямоугольник размером 30 х 40 см. Равномерно смажьте пласт теста абрикосовым джемом и посыпьте курагой. Скатайте тесто в плотный рулет, выложите на противень и соедините концы рулета, чтобы получилось кольцо.
5. Выпекайте около 25-30 минут или до золотистого цвета. Подавайте теплым, посыпав сахарной пудрой.

ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ С КАРАМЕЛЬЮ

200 г без мелко нарезанных фиников
1½ ч. ложки пекарского порошка
1/3 чашки кипятка
125 г сливочного масла, комнатной температуры
1 чашка коричневого сахара

2 яйца
1½ чашки пшеничной муки
¼ чашки молока

1. Замочите финики в кипятке на 10 минут.
2. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте форму для пудинга (20 см) жиром и выстелите пергаментом.
3. Смешайте скребковым битером масло и сахар на средней скорости (5-7) в течение 2 минут до получения гладкой сливочной консистенции. В конце добавьте яйца и тщательно смешайте. Добавьте муку, пекарский порошок, молоко и отжатые финики. Продолжите смешивание на средней скорости (5-7) до получения однородной консистенции.
4. Выложите приготовленную массу в форму и выпекайте в течение 40 минут или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Подавайте теплым с карамельным соусом.

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

200 г сливочного масла
1 чашка сливок
1 чашка коричневого сахара

Поместите все ингредиенты в маленькую кастрюлю и нагрейте на среднем огне до растворения сахара. Проварите смесь, помешивая, 3 минуты.

ФОКАЧЧА С ТИМЬЯНОМ И СЫРОМ
2 штуки

200 мл теплой воды
½ ч. ложки сахара
2 ч. ложки (7 г) сухих дрожжей
2 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка соли
1½ ст. ложки (30 мл) оливкового масла
1 ст. ложка мелко нарезанного свежего лимонного тимьяна
½ чашки тертого сыра чеддер
1 ст. ложка молока
крупная морская соль, по вкусу

1. Смешайте воду, сахар и дрожжи в небольшой посуде, перемешайте и поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы дрожжи активировались (смесь должна начать пениться).
2. Положите оставшуюся муку и соль в чашу миксера. Добавьте оливковое масло и дрожжевую смесь. Используя крюк для теста, тщательно смешайте все ингредиенты на низкой скорости (1-2) в течение 2 минут или до тех пор, пока тесто не сформуется в виде шара. Продолжите смешивание еще в течение 8 минут.
3. Извлеките тесто из чаши, вымойте и вытрите чашу, затем слегка смажьте маслом и снова положите в нее тесто, накройте чистым сухим полотенцем и поставьте чашу в теплое место на 1 час, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое).
4. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте два противня жиром и выстелите пергаментом.
5. Обомните тесто, выложите из чаши, разрежьте на 2 равные части, раскатайте каждую часть в прямоугольный пласт размером 20 x 25 см. Выложите тесто на противни. Посыпьте каждый пласт теста сыром и тимьяном, отступая на 1 см от края теста. Смажьте края теста кулинарной кистью, смоченной водой. Аккуратно сверните тесто пополам и прижмите края, чтобы получился закрытый прямоугольный пирог. Проколите верхний пласт пирога вилкой в трех местах. Смажьте поверхность пирога кулинарной кистью, смоченной молоком, посыпьте сверху морской солью.
6. Выпекайте 15-20 минут или до готовности. Подавайте фокаччу теплой, порезав на куски.

СЫРНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ
12 штук

2 чашки самоподнимающейся муки
1 ст. ложка сахарной пудры
50 г сливочного масла, натертого на крупной терке
¾ чашки молока
250 г свежего или замороженного шпината (предварительно разморозить)
1 чашка тертого сыра (для пиццы, например, Моцарелла)
100 г сыра Фета, раскрошенного на кусочки

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200°C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте противень жиром и выстелите пергаментом.
2. Смешайте скребковым битером муку, масло и сахарную пудру на низкой скорости (2) в течение 2 минут до получения однородной консистенции.
3. Добавьте молоко. Используя крюк для теста, замесите на низкой скорости (2) в течение 1 минуты мягкое липкое тесто.
4. Выложите тесто на присыпанную мукой доску и раскатайте тесто в прямоугольник размером 30 x 40 см. Отожмите лишнюю влагу из шпината и крупно нарежьте. Равномерно посыпьте пласт теста тертым сыром, сыром Фета и шпинатом. Скатайте тесто в плотный рулет и разрежьте на 12 равных кусочков.
5. Уложите кусочки рулета на противень срезом вверх. Выпекайте около 25 минут или до готовности. Подавайте теплым.

ОСНОВНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
2 большие тонкие пиццы

150 мл теплой воды
1 ч. ложка сахара
2 ч. ложки (7 г) сухих дрожжей
2 чашки пшеничной муки

½ ч. ложки соли
2 ст. ложки оливкового масла

1. Смешайте воду, сахар и дрожжи в небольшой миске. Поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы дрожжи активировались (смесь должна начать пениться).
2. Положите муку и соль в чашу миксера. Добавьте оливковое масло и дрожжевую смесь. Используя крюк для теста, тщательно смешайте все ингредиенты на низкой скорости (1-2) в течение 2 минут или до тех пор, пока тесто не сформуется в виде шара. Продолжите смешивание еще в течение 8 минут.
3. Извлеките тесто из чаши, вымойте и вытрите чашу, затем слегка смажьте маслом и снова положите в нее тесто, накройте чистым сухим полотенцем и поставьте чашу в теплое место на 1 час, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое).
4. Обомните тесто, выложите из чаши, разрежьте на 2 равные части, раскатайте каждую часть в круг (лучше обойтись без скалки, растягивая тесто руками). Выложите тесто в форму для пиццы. Повторите со второй частью теста. Накройте каждую форму крышкой или чистым сухим полотенцем и подождите 20-30 минут, чтобы тесто немного поднялось.

***Совет**: если вы предпочитаете пышную пиццу, сделайте из всего объема теста только одну толстую основу для пиццы.*

ПИЦЦА СУПРИМ
2 большие тонкие пиццы

Основное тесто для пиццы (как описано в соответствующем рецептe)
¼ чашки соуса для пиццы
2 чашки тертого сыра для пиццы
¼ чашки мелко нарезанного свежего базилика
½ красной луковицы, тонко нарезанной
1 маленький красный перец, тонко нарезанный
100 г шампиньонов, тонко нарезанных
100 г ветчины или окорока, очень тонко нарезанного
¼ чашки маслин без косточек

1. Приготовьте основное тесто для пиццы в соответствии с рецептом.
2. Разогрейте духовой шкаф до температуры 240 °C или 220 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
3. Смажьте тесто соусом для пиццы, посыпьте половиной сыра. Смешайте все остальные ингредиенты и выложите на тесто, посыпьте сверху оставшимся сыром.
4. Выпекайте в течение 15 минут – сыр должен расплавиться, а край пиццы слегка подрумяниться.

ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ И РОЗМАРИНОМ
2 большие тонкие пиццы

Основное тесто для пиццы (как описано в соответствующем рецептe)
1 ст. ложка оливкового масла
1 зубчик чеснока, измельчить
соль и перец по вкусу
2 чашки тертого сыра для пиццы
200 г молодого картофеля, нарезанного очень тонкой соломкой
1 ст. ложка мелко нарезанного свежего розмарина

1. Приготовьте основное тесто для пиццы в соответствии с рецептом.
2. Разогрейте духовой шкаф до температуры 240 °C или 220 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
3. Разотрите измельченный чеснок с оливковым маслом и смажьте тесто этой смесью при помощи ложки, посолите и поперчите тесто.
4. Посыпьте тесто половиной сыра. Смешайте картофельную соломку с розмарином, выложите на тесто, посыпьте сверху оставшимся сыром.
5. Выпекайте в течение 15 минут – сыр должен расплавиться, а край пиццы слегка подрумяниться.

***Совет**: для нарезки картофеля тонкой соломкой используйте специальную терку с квадратным сечением нарезки. Если у вас нет такой терки, отварите картофель до полуготовности, затем нарежьте тонкой соломкой вручную как можно мельче.*

ДЕЛИКАТЕСНАЯ ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА
2 большие тонкие пиццы

Основное тесто для пиццы (как описано в соответствующем рецептe)
¼ чашки соуса для пиццы
2 чашки тертого сыра для пиццы
¼ чашки мелко нарезанного свежего базилика
½ красной луковицы, тонко нарезанной
½ чашки тонко нарезанного консервированного красного перца (жидкость слить)
100 г шампиньонов, тонко нарезанных
½ чашки измельченных сушеных помидоров
¼ чашки маслин без косточек

1. Приготовьте основное тесто для пиццы в соответствии с рецептом.
2. Разогрейте духовой шкаф до температуры 240 °C или 220 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
3. Смажьте тесто соусом для пиццы, посыпьте половиной сыра. Смешайте все остальные ингредиенты и выложите на тесто, посыпьте сверху оставшимся сыром.
4. Выпекайте в течение 15 минут – сыр должен расплавиться, а край пиццы слегка подрумяниться.

Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год номер продукта

4510 - 12345

45 - сорок пятая неделя
10 - последние две цифры года
12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:
45**10** - 12345 - 45-я неделя 2010 года

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Stadler Form®

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!
A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!
Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.